

F de Fuentespina



DESCRIPCIÓN:

Bodegas Avelino Vegas tiene el placer de ofrecerle algo muy especial: F de Fuentespina es un vino único. Está elaborado con una selección de uva de los viñedos más antiguos de la Ribera del Duero y criado sin prisa, en el alma de las mejores maderas de roble francés. Lo hemos vestido de gala, utilizando una réplica de las botellas originales de Borgoña sopladas en 1859. F sólo se elabora cuando la cosecha es excelente y lo hemos reservado para los paladares que buscan algo especial, que se toman su tiempo para disfrutar y deleitarse. Este es un vino para paladear con calma, que es como se aprecian mejor todos los placeres de la vida.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas y provenientes de un viñedo casi centenario; tras el despalillado y estrujado de la uva, se envía a depósitos de acero inoxidable donde efectúa una maceración pelicular a 5° C de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas primarios. El mosto obtenido se fermenta a temperatura constante de 25° C durante un período de 7 a 10 días, prolongando la maceración 10 días más para obtener mayor concentración de tanino y mejorar su estructura. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés, donde envejecerá durante 14 meses, después el vino es embotellado permaneciendo 2 años más en la bodega antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Intenso color picota de bordes rubí. De una gran finura, elegancia e intensidad en nariz, despliega notas especiadas y minerales sobre un fondo tostado y de frutas negras (ciruelas y pasas). En boca es pleno, potente, muy concentrado y con taninos presentes pero bien pulidos, bien estructurado, graso y redondo. Final muy largo.

RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, caza, platos elaborados de cordero y cochinillo, quesos curados. Cuando mejor se disfruta es en buena compañía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C