

# Fuentspina

## Reserva



### DESCRIPCIÓN:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con 70 años de antigüedad. Crianza de 14 meses en barricas de robles americano y francés nuevas .

### ELABORACIÓN:

Las uvas que superan los niveles de calidad más altos por su estructura y carácter se destinan para el reserva. Después del 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 con una levadura seleccionada por la bodega 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 y americano, 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:

Color cereza picota con ribete granate de capa alta. Despliega en nariz aromas de frutos negros maduros que dejan paso a toques tostados, especias, cacao y regaliz. En boca se presenta carnoso, con gran volumen y estructura y un tanino abundante. Final largo, aromático y de gran finura.

### RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, platos elaborados de cordero y cerdo, caza mayor y quesos curados.

### TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C