

# GRAN FONTAL

VENDIMIA SELECCIONADA

**Denominación de Origen:** Vino de la Tierra de Castilla

**Añada:** 2005

**Variedades:** 100% Tempranillo

**Grado Alcohólico:** 13,5%

**Envejecimiento:** 12 meses y 24 meses en botellero

## Climatología:

Recolección manual con selección en campo y después en bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional de remontado durante 30 días. Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano durante doce meses. Selección de las mejores barricas previo al coupage final.

## Nota de Cata

**Color:** Vino lleno de matices, muy bien conjuntados entre ellos.

Color granate profundo, intenso y limpio. **Aroma:** Nariz de delicados matices tostados, torrefactos y especiados, bajo un fondo de fruta bien madura. **Sabor:** Paso de boca amplio, corpulento, sabroso y suave.

Retro nasal intenso y largo.

## Otros productos de la Bodega:

Mesta - Blanco, Mesta - Rosado, Mesta - Tinto, Misterio de Fontana - Tinto crianza, Fontal - Blanco, Fontal - Crianza, Fontal - Tinto crianza, Quercus - Vendimia Seleccionada, Duetto de Fontana - Vendimia Seleccionada, Pago El Pulpito - Tempranillo Verema Tardía



# Bodegas Fontana