

QUERCUS

VENDIMIA SELECCIONADA

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla

Añada: 2005

Variedades: 100% Tempranillo

Envejecimiento: 15 meses

Temperatura de servicio: 18° C.

Fecha de embotellado: Febrero de 2007

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

Recolección manual con selección en campo. 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 quince meses. Selección de las mejores barricas previo al coupage final. Embotellado sin sufrir ningún tratamiento de estabilización.

Nota de Cata

Color: Rojo picota madura con menisco violáceo, profundo y brillante.

Aroma: Franco y complejo en nariz con leves pero elegantes aromas a fruta madura. Mineral, con un cuero fino y delicado y cierto matiz mentolado.

Sabor: En boca es pleno y redondo evocando maderas elegantes y con un recuerdo láctico, en el retrogusto que es largo y permanente.

Maridaje:

Se recomienda decantar.

Otros productos de la Bodega:

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



Bodegas Fontana