

DUETO DE FONTANA

VEREMA SELECCIONADA

Denominació d'Origen: Vi de la Terra de Castella

Anyada: 2003

Varietats: 50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

Temperatura de servei: 18 °C

Grau Alcohòlic: 14%

Envel·liment: 10 mesos de criança roure francès nou i 12 més en botteller

Data d'embotellament Febrer de 2007

Producció: 15.800 ampolles de 75cl. I 525 Magnums

Elaboració:

Collita manual amb selecció en camp. Maceració amb sistema tradicional de remuntat durant 30 a 35 dies. Fermentació malolàctica prèvia a la seva estada en bóta de roure francès durant 15 mesos. Previ al cupatge final es realitza una selecció de les nostres millors bótes. Embotellat sense patir cap tractament de clarificació ni estabilització. Es recomana decantar abans del seu servei.

Nota de Tast

Color: Brillant i profund color vermell amb delicats tons violacis.

Aroma: En nas és franc i complex, amb elegants tocs a fruits negres

madurs, espècies, cuirs i atractives notes torrefactes i de moka. Sabor:

En boca és potent, rodó i ampli. Dens i sucós a la vegada. Excel·lent

concentració fruïter i delicat fons de fusta. Final de boca, ferm i

elegant.

Maridatge

Es recomana decantar.

Altres productes del celler:

Mesta - Blanc, Mesta - Rosat, Mesta - Negre, Misterio de Fontana -

Negre Criança, Fontal - Blanc, Fontal - Criança, Gran Fontal - Reserva

Verema Seleccionada, Fontal - Negre Criança, Quercus - Verema Se-

leccionada, Pago El Pulpito - Tempranillo Verema Tardana



Bodegas Fontana