

FONTAL

CRIANZA

Denominación de Origen: Mancha

Añada: 2006

Variedades: 85% Tempranillo - 15% Cabernet Sauvignon.

Envejecimiento: 12 meses de crianza

Temperatura de servicio: 14-16º C.

Grado Alcohólico: 14,5%

Climatología:

Primavera lluviosa. Seguida de un verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo periodo de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático.

Nota de Cata

Color: Cubierto y espeso, color rojo intenso e irisaciones granates, brillante. **Aroma:** Intenso donde la madera aporta sutiles matices de vainilla y torrefactos, con fondo a compota de frutas maduras. **Sabor:** Redondo, amplio y largo. Glicérico y suave. Retro nasal especiado y duradero.

Maridaje:

Guisos, caza y carnes rojas. Se recomienda decantar.

Otros productos de la Bodega:

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



Bodegas Fontana