

MISTERIO DE FONTANA

Denominació d'Origen: Uclés

Anyada: 2008

Varietats: 85% Ull de llebre - 15% Syrah

Temperatura de servei: 15-18 ° C.

Grau Alcohòlic: 13,5%

Envelliment: 4 mesos de criaça

Elaboració:

Collita manual. Fermentat a 25-27 ° C, conservant tot el seu caràcter afruitat. Durant la fermentació alcohòlica remuntant amb incorporació d'aire al most i maceració durant 30 a 35 dies, per obtenir l'estructura i volum desitjat.

Nota de Tast

Color: Brillant i profund color vermell-violaci. Menisc vermell intens, que denota la seva criaça en bóta. Aroma: En nas és potent, fruiter i complex, amb tons de fruites vermelles com maduixes, gerds i notes de vainilla i caramel. De fons apareixen els tons delicats d'una fusta en perfecta harmonia la fruita. Retro nasal llarg i afruitat amb lleus torrats i tons dolços de compota de fruita i vainilla. Sabor: En boca és equilibrat, ampli i llarg. Presenta una entrada fruiter potent i de tanins fermes que persisteixen deixant una sensació de dolçor, amb elegants tocs de fruita madura i lleus torrats. Apareixen notes làctiques i minerals, pròpies dels sòls d'on prové el raïm.

Maridatge

Aperitius, peixos, fregits de mar, formatges lleugers.

Altres productes del celler:

Mesta - Blanc, Mesta - Rosat, Mesta - Negre, Fontal - Blanc, Fontal - Criaça, Gran Fontal - Reserva Verema Seleccionada, Fontal - Negre Criaça, Quercus - Verema Seleccionada, Dueto de Fontana - Verema Seleccionada, Pago El Pulpito - Tempranillo Verema Tardana



Bodegas Fontana