

PAGO EL PÚLPITO

VI DE LICOR

Verema: Veremat al desembre de 2000

Varietats: 100% Ull de Llebre

Grau Alcohòlic: 16,5%

Raïm:

Elaborat amb Ull de llebre veremat el mes de desembre després d'un lent procés de pansificació en el pròpi cep. Una finca de Fuente de Pedro Naharro, situada a 800 metres d'altitud, amb més de trenta anys i sense problemes de plagues, és la base per obtenir raïm sobre madura i en perfectes condicions de sanitat. Es va poder aconseguir raïm amb 17° Bé, sana i amb un rendiment inferior al 50%.

Elaboració:

Collita manual amb selecció en camp i després en celler. Desrapat total i trepitjat parcial. Maceració amb sistema tradicional per remuntat durant 6 dies per aturar després la fermentació mitjançant procediments físics amb 70 g / l de sucre residual. Correcció del grau alcohòlic amb aiguardent de vi abans de passar a la criança en bóta de roure. 3 mesos en bótes noves de roure francès i la resta, fins a completar dos anys en bótes de tercer any de roure americà.

Peculiaritats

S'intenta fixar un nou estil de vi amb Ull de llebre sobre madur on la fruita pacificada i els matisos del roure envolten una veritable explosió de gust.

Nota de Tast

Color: Color vermell granat brillant. Aroma: Guindes macerades i notes especiades. Sabor: Càlid, llarg, saborós i untuós.

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 Seleccionada, Dueto de Fontana - Verema Seleccionada



Bodegas Fontana