

# PAGO EL PÚLPITO

## VINO DE LICOR

**Vendimia:** Vendimiado en Diciembre de 2000

**Variedades:** 100% Tempranillo

**Grado Alcohólico:** 16,5%

### Uva:

Elaborado con Tempranillo vendimiado en el mes de diciembre después de un lento proceso de pasificación en la propia cepa. Una finca de Fuente de Pedro Naharro, situada a 800 metros de altitud, con más de treinta años y sin problemas de plagas, es la base para obtener uva sobre madura y en perfectas condiciones de sanidad. Se pudo conseguir uva con 17° Bé, sana y con un rendimiento inferior al 50%.

### Elaboración:

Recolección manual con selección en campo y después en bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional por remontado durante 6 días para parar después la fermentación mediante procedimientos físicos con 70 g/l de azúcar residual. Corrección del grado alcohólico con aguardiente de vino antes de pasar a la crianza en barrica de roble. 3 meses en barricas nuevas de roble francés y el resto, hasta completar dos años en barricas de tercer año de roble americano.

### Peculiaridades:

Se intenta fijar un nuevo estilo de vino con Tempranillo sobre maduro donde la fruta pacificada y los matices del roble envuelven una verdadera explosión de sabor.

### Nota de Cata

**Color:** Rojo granate brillante. **Aroma:** Guindas maceradas y notas especiadas. **Sabor:** Cálido, largo, sabroso y untuoso.

### 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, Quercus - Vendimia Seleccionada, Dueto de Fontana - Vendimia Seleccionada



# Bodegas Fontana