



DOMINIO DE FONTANA CRIANZA 2018

Gostamos bastante dessa união da clássica bordalesa Cabernet Sauvignon e da típica Tempranillo. De cor escura com reflexo granada, o vinho se apresenta com bela complexidade aromática. Entre frutas negras, toque floral e apimentado com algumas notas de especiarias doces e toque defumado. A boca é ampla e redonda, como os generosos vinhos espanhóis sabem ser mas também apresenta essa finesse e elegância do cabernet com belos taninos finos e longo final.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Até 10 anos

Harmonização: As carnes de textura e sabor mais marcante combinarão bem com esse vinho de caráter marcado. Rabada, cordeiro e bife ancho são apenas alguns exemplos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Espanha - Castilla la Manchante

Produtor: Bodegas Fontana

Uvas: 70% Tempranillo e 30% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: Vinhedo próprio localizado entre 700 e 900 metros de altitude o que confere as condições perfeitas de amplitude térmica para uma maturação mais lenta das castas e ter um melhor potencial aromático. Colheita manual da melhor maturação de cada casta.

Vinificação: Vinificação tradicional separada de cada casta. Após uma maceração pelicular o vinho sofre uma fermentação lenta em tanque de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: Passa 12 meses em barrica de carvalho francês e americano.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group