



## DOMINIO DE FONTANA VENDIMIA SELECCIONADA 2018

Esse vinho encantou na hora da degustação pela bela cor vermelha rubi e com intensidade e complexidade aromática marcante. O vinho não para de evoluir na taça destacando as propriedades de cada casta. As notas elegantes de frutas vermelhas bem madura do Tempranillo e as notas florais e de mirtilo do Graciano. O vinho se destaca pela finesse e a elegância na boca com uns taninos muito bem integrados e um belo equilíbrio. E o melhor desse vinho é que isso continua até um 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:** Um vinho muito versátil para acompanhar todos os tipos de prato de carne como frios, hamburger, tartar, ensopados, risotos, aves de caça.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** Espanha - Castilla la Manchante

**Produtor:** Bodegas Fontana

**Uvas:** 90% Tempranillo e 10% Graciano

**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 a 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:** O vinho é maturado 18 meses em barrica de carvalho americano.



MONVIN  
by PNR group



EDEGA  
by PNR group