

De interés

Bodegas Fontana y Bodegas Roda presentan dos caldos, que se caracterizan por su intenso aroma y la excelente calidad del fruto, sometido a una rigurosa selección.

DUETO 2003

Bodegas Fontana
Cabernet Sauvignon y Merlot

Elaborado con Cabernet Sauvignon y Merlot de la cosecha de 2003, caracterizada por la ausencia de lluvias durante todo el período de madurez.

Vendimiado a mano después de una rigurosa selección racimo a racimo, se trata de un vino macerado mediante el sistema tradicional de remontado durante 30 a 35 días, y de fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble francés durante 15 meses. Antes del coupage final se realiza una selección de nuestras mejores barricas.

El resultado es un caldo brillante y profundo, de color rojo con delicados tonos violáceos, que en nariz es franco y complejo, con elegantes toques a frutos negros maduros, especias, cueros y atractivas notas torrefactas y de moka. En boca es potente, redondo y amplio. Denso y jugoso a la vez; excelente concentración frutal y delicado fondo de madera.

Es un vino con final de boca largo, firme y elegante.



RAIMAT CHARDONNAY BARRICA 2004

Bodegas Raimat
Chardonnay 100%

Caldo de color dorado pálido. En nariz, destacan las notas de melocotón, manzana y cítricos que abren paso a los tonos ahumados y almendrados típicos del proceso de fermentación en madera. En el retrogusto aparecen nitidos los tostados característicos de la buena madera. En boca es agresivamente potente y largo, casi se masca más que se bebe. Destaca, sobre todo, la cremosidad, fruto del contacto del vino con sus finas lias.

Prensado rápido y suave con prensas de bandas con un rendimiento del 60%. En su complejo proceso de elaboración cabe destacar: el batido del vino sobre sus lias en la barrica, que provocan la segregación de complejas moléculas aromáticas que lo dotan de una exclusiva personalidad. El batido se hace diariamente durante tres meses. La fermentación se lleva a cabo a 20° en barricas nuevas de roble francés. La crianza, durante 8 meses en las mismas barricas con batido continuo durante 2 meses.



