

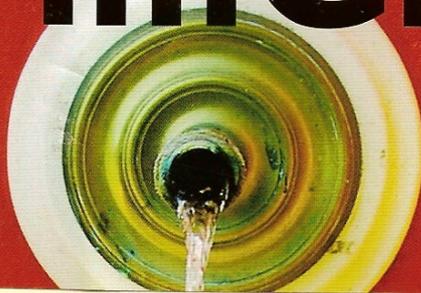


BODEGAS FONTANA

Nº 3 - Verano 2009 - Trimestral - P.V.P.: 8 €

wine *Side* Sumilleres

revista profesional para



ESENCIA DE FONTANA 2007 (DO UCLÉS) BODEGAS FONTANA

Por la finura de este plato y a la vez por su potencia gustativa pensamos en armonizarlo con un tinto que reuniera mucha frutalidad y mucha frescura. Ambas cosas las encontramos en esta novedad de Bodegas Fontana. Esencia 2007 ofrece una paleta aromática en nariz y en boca donde predomina la fruta roja y negra (frambuesas, arándanos, ciruelas) con notas de cacao y mentolados. Esta frescura es la que buscábamos para contrarrestar la potencia de las ñoras y el wasabi, fresca que se ve amplificada por su excelente acidez. La fruta soporta los sabores intensos del plato y aporta nuevos matices, más que si bebiéramos un blanco. La elegancia del vino queda patente en cómo armoniza con el tartar de bogavante. Es un vino con mucha amplitud y carnosidad, taninos muy nobles y una madera perfectamente integrada. Un vino ideal con este plato. Sobresaliente.

verano