



BODEGAS FONTANA

El Pulpito

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Tempranillo 100%

24 meses / 24 months

3 meses roble francés, 21 meses roble americano / 3 months in French oak and 21 months in American oak

Elaborado con uvas procedentes de la Finca Monte Carbonero, situada a 800 m de altitud, con más de treinta años y sin problemas de plagas, es la base para obtener uva sobremadura y en perfectas condiciones de sanidad. Se realiza la vendimia en el mes de diciembre después de un lento proceso de pasificación en la propia cepa.  
*Pulpito comes from grapes of Monte Carbonero Estate, situated at 800 m above sea level, with more than 30 years old and without any problem of plague, which is the base to obtain an overripe fruit in good health conditions. It's harvested in December, after a long process of overripening directly on the vine.*

Franco Arenoso  
Sand loam soil

Servir a 15-17º C  
Serve at temperature of 15-17º C

Color rojo cereza, bien cubierto con fino borde granate.  
*Red cherry colour, opaque with a thin garnet-red edge.*

Aromas de frutos rojos muy maduros en almíbar, dejando patente la uva Tempranillo de la que procede. Elegantes notas de vainilla, toffee y caramel procedentes del envejecimiento en madera. Muy complejo, fino y placentero en nariz.  
*The aromas of ripe red fruits in syrup allow to acquire the Tempranillo grape which is the base of this wine. Vanilla, toffee and caramel notes come from the ageing in oak barrel. The result is a complex and pleasant wine in nose.*

Suave, denso, de gusto confitado, con presencia de fruta pasificada y final cálido.  
*Smooth, dense and confit tasted. Dried fruit and a final warm flavour.*

Se aprecia su finura y calidad por no destacar en ninguna de las fases de la cata la presencia desequilibrada del alcohol.

*The wine is appreciated for its finesse and quality. It doesn't show any imbalance with the alcohol.*

Quesos cremosos, patés, mousse de chocolate y hojaldres.  
*Creamy cheeses, paté, chocolate mousse and pastry.*

