



BODEGAS FONTANA

FICHA TÉCNICA

FONTAL 2007

Cosecha Propia

UVA

Elaborado con Sauvignon Blanc y Verdejo, procedentes de viñedos propios. Suelos frescos y profundos. Clima, de veranos secos y noches frescas que permiten un prolongado período de madurez produciendo uvas de gran potencial aromático y de gran frescura.

La cosecha estuvo marcada por una primavera de nivel pluviométrico normal seguida de un verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo período de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático y un excelente equilibrio en su acidez. La cosecha mecánica se realizó de noche y por la mañana buscando la frescura del mosto.

ELABORACION

Recolección mecánica nocturna y matinal, aprovechando las horas de menor temperatura, con el fin de evitar oxidaciones y conservar los aromas primarios. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura (13 a 15°C), para mantener intacto todo el potencial aromático del mosto.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un trabajo de agitación de las lías, con el fin de mantener un ambiente reductivo y otorgar volumen en boca.

CATA

Vino de hermoso color amarillo pajizo Brillante y limpio.

Nariz con intensos y agradables aromas cítricos de pomelo y limas y elegantes notas a piña, con delicados toques florales. En boca es fresco y frutal, con un excelente equilibrio de acidez.

Sensaciones sabrosas y frescas con una potente y amplia sensación retronasal.

F Bodegas Fontana es el resultado de una vida familiar dedicada a la elaboración de vinos de calidad y de cosecha propia. Durante años se eligieron cuidadosamente los mejores viñedos de la región con un único objetivo: conseguir las mejores cosechas para nuestros vinos.

F
N

FONTAL

F
O

2007

VERDEJO
SAUVIGNON BLANC

FF
BODEGAS FONTANA

PUESTA EN EL MERCADO

Denominación de Origen La Mancha.

Salida al mercado Enero 2008

ANALISIS:

Alc: 12°, pH:3.4, AT: 6.4