

FONTAL

ROBLE

Uva
Grapes

Elaborado con un 90% Tempranillo y 10% Merlot, procedente de viñedos situados en la zona de Fuente de Pedro Naharro y Monte Carbonero, zona de Alcarria Baja con suelos frescos y profundos.

La cosecha se caracterizó por tener un buen nivel pluviométrico en primavera y un verano con temperaturas moderadas. La sequía durante la época de enero a cosecha consigue unos niveles óptimos de maduración. Los rendimientos fueron bajos, alcanzando las uvas una gran concentración y color.

Fontal Roble was made of 90% Tempranillo and 10% Merlot grapes, sorted from our own vineyards, located in the area of Fuente de Pedro Naharro and Monte Carbonero.

The harvest was marked by good rainfalling level during the spring, followed by moderated temperatures during the summer. The drought from veraison to harvest allowed an optimum level of ripeness. The yields were low and the grapes reached a great concentration and colour.

Elaboración
Vinification

Recolección mecánica nocturna para conseguir que la uva llegue a bodega a baja temperatura. Despalillado total sin estrujado. Maceración por el sistema tradicional de remontado durante 15-20 días. Fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano durante 6 meses.

Estabilización y embotellado para dormir en bodega a temperatura controlada.

Mechanically harvested during the night, the grapes were carried at low temperature to the winery. Total destemming, without crushing. Fermented in stainless steel tanks at controlled temperature and macerated during 20 to 25 days. The wine underwent malolactic fermentation prior to be aged in American oak barrels for 6 months.

Stabilization and bottling, to be kept in the cellar at controlled temperature.

Cata
Tasting Note

Vino cubierto de color rojo violáceo intenso, brillante, limpio y profundo.

Aroma intenso y agradable de frutas rojas maduras, con matices tostados, vainilla y caramelo provenientes de la madera.

Paso por boca redondo, amplio y sabroso, de cuerpo medio y suave. Final frutal con taninos dulces y maduros.

Vino para beber ya, con potencial de guarda de unos 4 años aproximadamente.

Deep and dense red colour with violaceous hints. Clean and bright.

Intense and pleasant aromas of red ripe fruits with subtle toasted, vanilla and wood hints from the oak.

In mouth it is round, and wide, with a medium body. Fruity finish with sweet and mature tannins.

Presentaciones

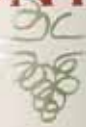
Botella 0,75 l.
Magnum 1,50 l.

Presentations

Bottle 0,75 l.
Magnum 1,50 l.



FONTAL



TEMPRANILLO
ROBLE



BODEGAS FONTANA