




B O D E G A S F O N T A N A

Esencia de Fontana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE UCLÉS

 Tempranillo 100%

 14 meses / *14 months*


 Primavera lluviosa. Temperaturas más suaves en verano.
Sequía durante el envero.

Rainy spring. Softer summer temperatures.

Droughth duringthe veraison.

 Franco-Arenoso
Sand loam soil

 Servir a 17-18° C
Serve at temperature of 17-18° C

 Rojo picota intenso, de capa media-alta. Limpio y brillante.
Deep and colour of medium-hing intensity. Cleanand bright colour.

Delicado y elegantes aromas torrefactos en nariz, con tostados y minerales, además de un leve matiz mentolado, todo ello bajo un fondo característico de fruta muy madura.

Elegant, mineral, toasted and roasted aromas in nose, as well as, a light mentholtouch and every thing is overwhelmed with ripe fruit.

En boca es una explosión de matices complejos, amplio, redondo y sedoso. De final prolongado con armoniosos taninos, maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables.

An explosion of complex hints, just as large, round and silk y notes in mouth. After toasting, long and persistent with harmonious, ripe and smooth tannis.

 Ideal para acompañar platos típicos Castellano-Manchegos.
Ideal pour accompagner les plats typiques de Castilla-La Mancha.



Esencia
de Fontana
2007

clés