



F O N T A N A

## ESENCIA DE FONTANA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE UCLÉS

### ESENCIA selección



Tempranillo 100%



14 meses / 14 months



Primavera lluviosa. Temperaturas más suaves en verano.

Sequía durante el envero.

*Rainy spring. Softer summer temperatures. Drought during the 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. 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. 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.

*Deep and colour of medium-high intensity. Clean and bright colour. Elegant, mineral, toasted and roasted aromas in nose, as well as a light menthol touch and everything is overwhelmed with ripe fruit. An explosion of complex hints, as well as large round and silky notes in mouth. After tasting, long and persistent with harmonious ripe and smooth tannins.*



Barbacoa, cordero, pasta.  
*Barbecue, lamb, pasta.*

### ESENCIA tempranillo 2010



90% Tempranillo / 10% Merlot



6 meses / 6 months.



Ausencia de lluvias durante el periodo de madurez y temperaturas moderadas durante el periodo estival. Desarrollando intensos aromas frutales y un excelente color.

*Lack of rain during the ripening period process and moderate temperatures during the summer time. Developing intense fruity notes and an excellent colour.*



Franco – Arenoso  
*Sand loam soil*



Servir a 17-18 °C

*Serve at temperature of 17-18 °C*



Brillante y profundo color rojo-granate. Nariz potente, frutal y complejo. En boca equilibrado amplio y largo. Persisten notas lácticas y minerales, propias de los suelos de donde proviene la uva.

*Brilliant and deep red-garnet colour. Powerful, fruity and complex nose. In the mouth it is well-balanced and long. Persisting notes with lactic and mineral notes, typical from the soil where the grapes are grown.*



Queso, pasta, risotto.  
*Cheese, pasta, risotto.*

