


*Fontal Blanco*

 Sauvignon Blanc 50%
Verdejo 50%

 0 meses / 0 month

 Primavera lluviosa. Seguida de un verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo periodo de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático.
Rainy spring. Cool summer. The mild summer temperatures allowed a long ripening period, producing fresh grapes with grapes aromatic potential.

 Franco Arenoso
Sand loam soil

 Servir a 7-9 °C
It must be served at temperature of 7-9 °C


Hermoso color amarillo pajizo brillante y limpio
Beautiful pale straw yellow colour. Clean and brilliant.

Intensos y elegantes aromas cítricos de pomelo y piña, con delicados toques florales.

In nose is pleasant and intense, with citric tints like grapefruit and pineapple nuances.

Fresco y frutal, con excelente equilibrio de acidez.

In mouth is fresh and fruit taste, with an acidity balance.


 Mariscos, arroz caldoso, aves blancas y pescados azules. No hace falta decantar.

Seafood, soggy rice, poultry and cold-water fish. It's not necessary to decant.

Fontal Roble

 Tempranillo 100%

 6 meses / 6 months

 Primavera lluviosa. Seguida de verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo periodo de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático.
Rainy spring. Cool summer. The mild summer temperatures allowed a long ripening period, producing fresh grapes with grapes aromatic potential.

 Franco Arenoso
Sand loam soil

 Servir a 12-15 °C
It must be served at temperature of 12-15 °C

Rojo violáceo intenso, brillante, limpio y profundo.

Clean, brilliant and deep red-violet colour.

Intenso y agradable frutas rojas maduras, con matices tostados y vainilla.

Intense touches of red fruits with toasted and vanilla aromas.

Redondo, amplio y sabroso. De cuerpo medio y suave. Taninos dulces y maduros.

In mouth the taste is round, broad and powerful, with sweet and ripe tannins. Medium body.


 Tapas variadas, surtido de ibéricos, quesos curados y aves. No hace falta decantar.

Tapas, assortment of iberian meats, cured cheese and poultry. It's not necessary to decant.

Fontal Crianza

 Tempranillo 85%
Cabernet Sauvignon 15%

 12 meses / 12 months

 Primavera lluviosa. Temperaturas más suaves en verano. Sequía durante el invierno.
Rainy spring. Softer summer temperatures. Drought during the veraison.

 Franco Arenoso
Sand loam soil

 Servir a 14-16 °C
It must be served at temperature of 14-16 °C

Cubierto y espeso, color rojo intenso e irisaciones granates, brillante.

Deep and dense red colour with violaceous hints. Brilliant.

Intenso donde la madera aporta sutiles matices de vainilla y torrefactos, con fondo a compota de frutas maduras.

Intense and pleasant aromas of ripe fruits with subtle toasted and vanilla hints.

Redondo, amplio y largo. Glicérico y suave. Retronasal especiado y duradero.

In mouth the taste is round, wide and lasting. Glyceric, soft with sweet and tasty tannins. Fruity and spicy long finish.

 Guisos, caza y carnes rojas. Se recomienda decantar.

Stew, game and red meat. It's recommended to decant.

