



Б О Д Е С Ф О Н Т А Н

ф о н т а л ь

Наименование места происхождения Ла-Манча

Белый Fontal



Белый Совиньон 50%, Бердехо 50%



0 месяцев



Дождливая весна. Прохладное лето. Умеренная температура летом позволяет длинный период созревания развивая виноград мощный и с комплексным ароматическим профилем.



Супесь



Сервировать 7-9 ° C



Красивый желто соломенный цвет яркий и чистый. Интенсивный и элегантный аромат грейпфрута и цитрусовых, ананаса, с тонкими цветочными нотами. Свежий и фруктовый, с отличным балансом кислотности.



Морепродукты, рис, белые птицы и синии рыбы. Не нужно сцеживать.

Fontal Робле



100% Темпранильо



6 месяцев



Дождливая весна. Прохладное лето. Умеренная температура летом позволяет длинный период созревания развивая виноград мощный и с комплексным ароматическим комплексом.



Супесь



Подавать при 12-15 ° C



Интенсивный фиолетово-красный, яркий, чистый и глубокий. Интенсивный и приятный красных спелых фруктов, с оттенками жареного и ванили. Круглый, широкий и вкусный. Корпус средний и нежный. Сладкие и спелые танины.



Разные закуски, набор Иберикос сыры птица . Не нужно сцеживать.

Fontal Выдержанное



85% Темпранильо, Каберне Савиньон 15%



12 месяцев



Дождливая весна. Более мягкие температуры летом. Засуха во время созревания.



Супесь



Подавать при 14-16 ° C



Покрытый и плотный, цвет красно насыщенный переливающийся гранатовый яркий. Насыщенный где дерево, предоставляет тонкие нгоансы ванили и обжареного кофе, фон компота из спелых фруктов. Круглый, широкий и длинный. Глицериновый и нежный. Пряное и продолжительное послевкусие.



Тушеные блюда, дичь и красное мясо. Декантирование рекомендуется.

