










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

Gran Fontal

-  Tempranillo 100%
-  15 meses en barrica de roble americano
15 months in American oak barrel
-  Primavera lluviosa. Ausencia de lluvias durante todo el período de madurez, además de una excelente iluminación y temperaturas moderadas durante el período estival, alcanzando los vinos una óptima calidad.
Rainy spring. The lack of rain during the ripening process is added to the appropriate sunshine hours and moderate temperatures in summer. Thereby the slow ripening of grape creates excellent and high quality wines.
-  Franco Arenoso
Sand loam soil
-  Servir a 17-18° C
Serve at 17-18° C
-  Color cereza, borde granate
Colour cherry, garnet rim.
Aroma a fruta madura, especias dulces, tostado.
Ripe fruit, sweet spices, toasty.
Boca sabrosa, especiada, retronasal ahumado, tostado.
Flavourful, spicy, smoky aftertaste, toasty.
-  Caza mayor, quesos curados y aperitivos ibéricos.
Wild game meat, cured cheese and Iberian snacks.

Vendimia Seleccionada



Gran Fontal

Vindimia Seleccionada

BODEGAS  FONTANA