

La Fuente



Tipo

Tinto crianza

Las viñas

Se han seleccionado viñas de Cabernet Sauvignon situadas sobre suelos margas rojas y Tempranillos sobre margas grises procedentes de rocas areniscas. Orientaciones variadas dentro del Valle de Nekeas que colaboran en la complejidad del vino. Cepas poco vigorosas y de baja producción que proporcionan una lenta pero adecuada madurez de uva.

Las variedades

Cabernet Sauvignon
Tempranillo

Algunas notas técnicas

Las dos variedades se elaboran por separado. Maceración en frío durante al menos 5 días. Maceración total media: 25 días. Fermentación maloláctica en depósito de inoxidable/barrica (50:50).

Crianza

Entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés Crianza del vino en rama con frecuentes trasiegos en barrica. Estancia en botellero mínima de un año.

Mezcla y acabado

La mezcla se realiza después de 6 meses de crianza inicial, el resto de la crianza se realiza con el vino ensamblado. Clarificación ligera, no estabilización por frío, filtración por placas de celulosa.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 16° y 18° C.

Cata

Distinguido color rubí con matices púrpura. Tinto equilibrado, de gran intensidad, tentadores aromas y sabores a casís, zarzamora, regaliz y tostados, todo ello enmarcado por unos bien integrados taninos. Redondo y sorprendentemente largo y con un suculento final.

Consumo

Tiempo de consumo: durante los 3 primeros años, junto con la seriedad y elegancia del vino, encontraremos una gran viveza. A partir de entonces se pasará al disfrute de la serenidad y el sosiego.

Nota gastronómica

Carnes rojas y/o grasas a la plancha y guisadas. Legumbres bien condimentadas. Fantástico con productos ricos en gelatina (callos a la madrileña, manitas de cordero y de cerdo oreja...).