



# Fuentespina

ROBLE 2011



## DESCRIPCIÓN:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con una edad media de 25 años y con una crianza de 6 meses en barricas de roble americano.

## ELABORACIÓN:

Las uvas que llegan a la bodega son controladas rigurosamente en función a diversos parámetros: estado sanitario, grado, acidez total y Ph. Se efectúa una maceración pelicular a 5°C de temperatura durante 72 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 18° y 22° C durante 10 días. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa durante seis meses en barricas de roble americano.

## NOTA DE CATA:

De color rojo violáceo de capa alta. En nariz es muy expresivo, notas de frutas rojas y negras se mezclan con tonos de vainillas, lácteos y torrefactos. En boca es potente, agradable, envolvente, muy suave, con un final largo y fresco.

## RECOMENDADO CON:

Hongos y setas, pescados a la brasa, carnes rojas, caza menor y quesos semicurados.

## TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

## DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934323100  
Medidas Botella: 316 x 75 mm  
Peso: 1.290 gr.  
Cierre: Corcho natural

EAN Caja (6 botellas): 8412934723108  
Medidas caja: 24 x 16,3 x 32,5 cm  
Peso: 8 kg.  
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)  
25 cajas / fila  
Peso pallet: 825 kg

EAN Caja (12 Botellas): 8412934723108  
Medidas Caja: 32 x 24 x 32,5 cm  
Peso: 16 Kg.  
60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.)  
12 cajas / fila  
Peso pallet: 985 kg

## DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	13,7%
Acidez Volátil gr./l.:	0,41
Acidez Total gr./l.:	4,75
SO <sup>2</sup> Libre mg./l.:	32
SO <sup>2</sup> Total mg./l.:	70
PH:	3,58
Azúcar Residual gr./l.	3