



F DE FUENTESPINA

El F de Fuentespina es un vino tinto único y excepcional elaborado por Bodegas Avelino Vegas dentro de su marca Fuentespina en la Denominación de Origen Ribera del Duero. A diferencia de otros vinos de la gama, la letra "F" representa precisamente esa selección muy especial y limitada de uvas procedentes de los viñedos más antiguos de Ribera del Duero, que sólo se utiliza cuando la cosecha es excelente y merece un vino de alta expresión.

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Este perfil aromático y estructural lo convierte en una excelente opción para **acompañar carnes rojas a la parrilla o estofadas, platos elaborados de cordero y cochinillo, carnes de caza y guisos intensos**, así como para contrastar con **quesos curados de sabor potente**; también puede disfrutarse como vino de contemplación acompañado de una buena compañía.

producto.anyada 2020

producto.temperaturaDeServicio 18-20 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Este vino se cría **con paciencia en barricas de roble francés de Allier y Nevers**, buscando una mayor complejidad y finura, y se embotella en **réplicas de las botellas tradicionales de Borgoña sopladas a mano como se hacía en 1859**, lo que subraya su carácter especial y su vocación de vino para disfrutar con calma y sin prisa.

PRODUCTO.NOTADECATA

Su color en copa es **intenso picota con bordes rubí**, brillante y profundo, y en nariz se muestra con **gran finura, elegancia e intensidad**, desplegando aromas donde predominan las **notas especiadas y minerales sobre un fondo de frutos negros maduros** y matices tostados aportados por la madera. En boca es un vino **pleno, potente y muy concentrado**, con taninos presentes pero bien pulidos, una estructura redonda y grasa que envuelve el paladar y un **final muy largo y persistente** que prolonga las sensaciones complejas de fruta, especias y tostados.

PRODUCTO.MARIDAJE

Este perfil aromático y estructural lo convierte en una excelente opción para **acompañar carnes rojas a la parrilla o estofadas, platos elaborados de cordero y cochinillo, carnes de caza y guisos intensos**, así como para contrastar con **quesos curados de sabor potente**; también puede disfrutarse como vino de contemplación acompañado de una buena compañía.

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

RIBERA DEL DUERO

BODEGA.ANYOCREACION

1950

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional