



## 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.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Relax o introspecció, Gastronòmic / 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.

---

# *iguazú*

VINS AL MAJOR

**BODEGA.DENOMINACION**

V.T. Castilla y León

**BODEGA.REGION**

RIBERA DEL DUERO

**BODEGA.ANYOCREACION**

1950

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional

# *iguazú*

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)