



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.

Variedades	100% Tempranillo
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.
Añada	2020
Temperatura de servicio	18-20 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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 redondeada que **revuelve el paladar** y un **final muy largo y persistente** que prolonga la sensación en boca y los matices tostados.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 | info@iguazuvinos.com

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.

AVELINO VEGAS

Bodega fundada en 1950 por Avelino Vegas en el pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista. La bodega comenzó su actividad produciendo vinos con uvas de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V.T. Castilla y León

REGIÓN

RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN

1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional