



FONDILLÓN - 1996 - “ESTÉS DONDE ESTÉS”

Vino sin fortificar

Variedades	100% Monastrell
Maridaje	Salazones, quesos, foie, chocolate, turrones, almendras
Crianza	Trasiego y crianza en tonerles de 1730 litros de roble americano viejo durante al menos 20 años
Añada	1996
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	0,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

Selección manual, despalillado y fermentación durante 3 semanas con remontados frecuentes. Final de fermentación con 16 grados de alcohol y 30 gr de azucar residual.

NOTA DE CATA

Nariz potente, roble centenario salvaje y muy viejo. Notas amieladas con toques finales ahumados y salinos.

MARIDAJE

Salazones, quesos, foie, chocolate, turrones, almendras

BODEGAS MONOVAR

Bodegas Monovar se encuentra ubicada en la localidad de Monovar (Alicante) y amparada bajo la D.O. Alicante, partiendo de uvas monastrell sobremaduradas, pretende la puesta en valor del Fondillo®, vino histórico de Alicante de gran valor añadido y se lanza con el objetivo de posicionarlo como un vino TOP a nivel mundial.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Alicante**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**
Convencional**REGIÓN**
Alicante**VIÑEDO PROPIO**
Si**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si**VITICULTURA**
Convencional