



## FONDILLÓN - 50 AÑOS - “SIEMPRE TE ESPERARÉ”

Vino sin fortificar

<b>Variedades</b>	100% Monastrell
<b>Maridaje</b>	Salazones, quesos, foie, chocolate, turrones, almendras
<b>Crianza</b>	Trasiego y crianza en tonerles de 1730 litros de roble americano viejo durante al menos 40 años
<b>Añada</b>	Media ponderada de 50 años
<b>Grado alcohólico</b>	16,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	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 azúcar residual.

### NOTA DE CATA

Nariz potente, roble centenario salvaje y muy viejo. Notas amieladas con toques finales ahumados y salinos. Moderadamente pasificado con notas de caramelo y moka

### 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