



FONDILLÓN DE AZORÍN

Vino sin fortificar

producto.variedad 100% Monastrell
desTexto

producto.maridaje Salazones, quesos, foie, chocolate, turrones, almendras
e

producto.crianza Trasiego y crianza en tonerles de 1730 litros de roble americano viejo durante al menos 50 años

producto.anyada 1968

producto.gradoAlcoholico 18%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

PRODUCTO.ELABORACION

Selección manual, despalillado y fermentación durante 3 semanas con remontados frecuentes. Final de fermentación con 168 grados de alcohol y 30 gr de azúcar residual.

PRODUCTO.NOTADECATA

Aroma intensísimo de evolución oxidativa, frutas sobremaduras tostada, pan de higo y frutas confitadas, copota y mermerladas golosas.

PRODUCTO.MARIDAJE

Salazones, quesos, foie, chocolate, turrones, almendras

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Alicante

BODEGA.REGION

Alicante

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional