



FONDILLÓN DE AZORÍN

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 50 años
Añada	1968
Grado alcohólico	18%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

Aroma intensísimo de evolución oxidativa, frutas sobremaduradas tostada, pan de higo y frutas confitadas, copota y mermeladas golosas.

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