



FUENTESPINA 3 MESES

El Fuentespina 3 Meses es un vino tinto de la D.O. Ribera del Duero elaborado al 100 % con uvas Tempranillo, procedentes de viñedos seleccionados, donde el clima continental y la altitud favorecen una maduración equilibrada y una buena concentración aromática.

Varietats	100% Tempranillo
Maridatge	Este tinto es ideal para acompañar pasta, arroces, carnes blancas y quesos suaves , y también funciona perfectamente como aperitivo o para compartir en una comida informal, recomendándose servir a una temperatura de entre 14 °C y 16 °C para disfrutar al máximo de su expresión.
Anyada	2024
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics, Per brindar

ELABORACIÓ

Este vino recibe una **crianza de tres meses en barricas de roble americano nuevas**, un tiempo de contacto con la madera que suaviza su estructura y aporta complejidad aromática sin enmascarar la frescura y carácter varietal del tempranillo.

NOTA DE CATA

En copa presenta un **color rojo cereza con ribete granate vivo**, limpio y atractivo, que anuncia un vino de perfil joven con influencia ligera de roble. En nariz muestra aromas francos y expresivos de **fruta fresca, destacando notas de cereza, frambuesa y frutos rojos**, complementadas por sutiles toques aportados por la crianza en madera que pueden recordar vainilla u otros matices suaves, manteniendo siempre un carácter fresco y directo. En boca es un vino **vigoroso, afrutado y de paso amable**, con un perfil sabroso y una textura equilibrada en la que la madera aporta suavidad sin restar protagonismo a la fruta; el final es agradable, con sensaciones frutales persistentes y un toque fresco que lo hace accesible y fácil de disfrutar.

MARIDATGE

Este tinto es ideal para acompañar **pasta, arroces, carnes blancas y quesos suaves**, y también funciona perfectamente como aperitivo o para compartir en una comida informal, recomendándose servir a una temperatura de entre 14 °C y 16 °C para disfrutar al máximo de su expresión.

AVELINO VEGAS

Celler fundat el 1950 per Avelino Vegas al poble segovià de Santiuste de Sant Joan Baptista. El celler va començar la seva activitat produint vins amb raïms de la zona. Avui dia, diversos membres de la tercera generació estan incorporats a la direcció del negoci.

POBLACIÓ

Peñafiel, Valladolid

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

V.T. Castilla y León

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

RIBERA DEL DUERO

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1950

VITICULTURA

Convencional