



# 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.

**producto.variedad** 100% Tempranillo  
**desTexto**

**producto.maridaje** 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.

**producto.anyada** 2024

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Diari / Informal, Amb amics, Celebració o festa

## PRODUCTO.ELABORACION

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.

## PRODUCTO.NOTADECATA

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. La madera aporta suavidad sin restar protagonismo a la fruta; el final es agradable y persistente. **iguazú** <https://www.iguazuvinos.com>  
+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## PRODUCTO.MARIDAJE

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.

---

**BODEGA.DENOMINACION**

V.T. Castilla y León

**BODEGA.REGION**

RIBERA DEL DUERO

**BODEGA.ANYOCREACION**

1950

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional