



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.filosofiaDeElaboracion 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 fracos 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 largo y persistente, con un toque fresco que lo hace accesible y fácil de disfrutar.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / 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.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

RIBERA DEL DUERO

BODEGA.ANYOCREACION

1950

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com