



# FUENTESPINA 7 MESES

El Fuentespina 7 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.

**Variedades** 100% Tempranillo

**Maridaje** Este roble de siete meses se disfruta muy bien con **carnes rojas, carnes de caza menor, hongos y setas, pescados a la brasa y quesos semicurados**, y se recomienda servir a una **temperatura de entre 12 °C y 14 °C** para apreciar mejor su expresividad aromática y su estructura.

**Añada** 2024

**Temperatura de servicio** 12-15 °C

**Viticultura** Convencional

**Formato** 75 cl.

**Filosofía de elaboración** Convencional

**Momento de consumo** Para el día a día, Con amigos, Para brindar

## ELABORACIÓN

Tras una vendimia cuidada, la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y, una vez concluida, el vino envejece durante **siete meses en barricas de roble americano nuevo**, lo que contribuye a suavizar los taninos, aportar notas de madera y complejidad sin enmascarar la frescura y el carácter frutal típicos del tempranillo.

## NOTA DE CATA

En copa muestra un **color rojo violáceo de capa alta** con reflejos granates que delatan juventud y buena estructura. En nariz se expresa con intensidad, combinando predominantes **aromas de fruta roja y negra madura** con matices aportados por la crianza en madera, como **vainilla, tonos lácteos suaves y ligeros matices torrefactos**, que se ensamblan con elegancia y complejidad. En boca es **potente, envolvente y agradable**, con taninos bien integrados y una sensación de volumen y suavidad que lo hacen fácil de beber, un final **largo y fresco** y un paso que mantiene equilibrio entre fruta y madera.

## MARIDAJE

Este roble de siete meses se disfruta muy bien con **carnes rojas, carnes de caza menor, hongos y setas, pescados a la brasa y quesos semicurados**, y se recomienda servir a una **temperatura de entre 12 °C y 14 °C** para apreciar mejor su expresividad aromática y su estructura.

---

## A VELINO VEGAS

Bodega fundada en 1950 por Avelino Vegas en el pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista. La bodega comenzó su actividad produciendo vinos con uvas de la zona.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
V.T. Castilla y León

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
RIBERA DEL DUERO

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
1950

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional