



FUENTESPINA 7 MESES

El Fuentespina 7 Meses és un vi negre de la D.O. Ribera del Duero elaborat al 100% amb raïm Ull de Llebre, procedents de vinyes seleccionades, on el clima continental i l'altitud afavoreixen una maduració equilibrada i una bona concentració aromàtica.

Varietats	100% Tempranillo
Maridatge	Aquest negre és ideal per acompanyar pasta, arrossos, carns blanques i formatges suaus, i també funciona perfectament com a aperitiu o per compartir en un àpat informal, recomanant-se servir a una temperatura entre 14 °C i 16 °C per gaudir al màxim de la seva expressió.
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

Aquest vi rep una criança de tres mesos en bótes de roure americà noves, un temps de contacte amb la fusta que suavitza la seva estructura i aporta complexitat aromàtica sense emascarar la frescor i el caràcter varietal de l'ull de llebre.

NOTA DE CATA

En copa presenta un color vermell cirera amb rivet granat viu, net i atractiu, que anuncia un vi de perfil jove amb influència lleugera de roure. Al nas mostra aromes frances i expressives de fruita fresca, destacant notes de cirera, gerds i fruits vermells, complementades per subtils tocs aportats per la criança en fusta que poden recordar vainilla o altres matisos suaus, mantenint sempre un caràcter fresc i directe. A la boca és un vi vigorós, afruitat i de pas amable, amb un perfil saborós i una textura equilibrada en què la fusta aporta suavitat sense restar protagonisme a la fruita; el final és agradable, amb sensacions afruitades persistents i un toc fresc que el fa accessible i fàcil de gaudir.

MARIDATGE

Aquest negre és ideal per acompanyar pasta, arrossos, carns blanques i formatges suaus, i també funciona perfectament com a aperitiu o per compartir en un àpat informal, recomanant-se servir a una temperatura entre 14 °C i 16 °C per gaudir al màxim de la seva expressió.

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