



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.

Variedades	100% Tempranillo
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.
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

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.

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.

AVELINO 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

REGIÓN

RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN

1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional