



FUENTESPINA CRIANZA - MÁGNUM

El Fuentespina Crianza 2023 es un vino tinto elaborado al 100 % con uvas Tempranillo procedentes de viñedos viejos con más de 40 años de edad bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero, donde los contrastes térmicos entre día y noche y los suelos arcillo-calcáreos contribuyen a una maduración equilibrada y buena concentración de aromas.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Este crianza es versátil en mesa y acompaña muy bien carnes rojas, guisos tradicionales, cordero, platos de cuchara, pescados de roca y quesos curados , y se recomienda servir a una temperatura de entre 16 °C y 17 °C para apreciar al máximo su complejidad y equilibrio.
Añada	2022
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos, Los más románticos, Para brindar

ELABORACIÓN

En bodega, tras una **maceración controlada y fermentación a temperatura regulada**, el vino pasa por una **crianza de aproximadamente 12 meses en barricas nuevas de roble americano**, lo que otorga suavidad, estructura y desarrollo aromático sin ocultar la esencia varietal del tempranillo.

NOTA DE CATA

En copa presenta un **color rojo violáceo de capa alta** que denota juventud con cierta complejidad, mientras que en nariz es muy expresivo con predominio de **aromas de frutas rojas y negras maduras** que se entrelazan con notas aportadas por la crianza como **vainilla, tostados, matices lácticos y toques especiados**, logrando un perfil aromático intenso y atractivo. En boca es **potente, sabroso y envolvente**, con taninos maduros bien integrados, una buena acidez que mantiene el equilibrio y un **final largo y fresco** que prolonga las sensaciones frutales y especiadas.

MARIDAJE

Este crianza es versátil en mesa y acompaña muy bien **carnes rojas, guisos tradicionales, cordero, platos de cuchara, pescados de roca y quesos curados**, y se recomienda servir a una temperatura de entre **16 °C y 17 °C** para apreciar al máximo su complejidad y equilibrio.

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