



FUENTESPINA CRIANZA

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.

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.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.

producto.anyada 2023

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Diari / Informal, Amb amics, Sopar romàntic, Celebració o festa

PRODUCTO.ELABORACION

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.

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.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.

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