



FUENTESPINA RESERVA

El Fuentespina Reserva 2021 es un vino tinto reserva elaborado íntegramente con Tempranillo procedente de viñedos viejos de más de 70 años situados en la Ribera del Duero, donde el clima continental y los suelos variados contribuyen a una maduración equilibrada y al desarrollo de aromas intensos y complejos.

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Es ideal para acompañar **carnes rojas a la parrilla, caza mayor, guisos elaborados y quesos curados**, y se recomienda servir ligeramente aireado a una temperatura de unos **18-19°C** para disfrutar plenamente de su complejidad y equilibrio.

producto.anyada 2021

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Tras una vendimia cuidadosa y una fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con una maceración inicial que extrae los aromas primarios de la uva, el vino envejece durante aproximadamente **16 meses en barricas de roble francés y americano**, seguido de un reposo en botella antes de salir al mercado, lo que le confiere complejidad, elegancia y capacidad de guarda.

PRODUCTO.NOTADECATA

En copa presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates y capa alta**, y en nariz despliega **aromas profundos de fruta negra madura combinados con notas especiadas, tostadas y recuerdos de cacao y regaliz** aportados por la madera y la crianza prolongada.

En boca es un vino **carnoso, estructurado y de gran volumen**, con taninos **madurados e integrados**, acidez equilibrada y un **final largo, profundo y elegante** que prolonga las sensaciones frutales y especiadas.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Es ideal para acompañar **carnes rojas a la parrilla, caza mayor, guisos elaborados y quesos curados**, y se recomienda servir ligeramente aireado a una temperatura de unos **18°C** para disfrutar plenamente de su complejidad y equilibrio.

iguazú

VINS AL MAJOR

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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com