



## 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.

<b>Variedades</b>	100% Tempranillo
<b>Maridaje</b>	Es ideal para acompañar <b>carnes rojas a la parrilla, caza mayor, guisos elaborados y quesos curados</b> , y se recomienda servir ligeramente aireado a una temperatura de unos <b>18-19°C</b> para disfrutar plenamente de su complejidad y equilibrio.
<b>Añada</b>	2021
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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.

### NOTA DE CATA

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.

## 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 **18-20°C** para disfrutar plenamente de 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