

FUENTENARRO ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Fuentenarro
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 4 meses en barrica de roble americano.
Observaciones: Viñedos en La Horra propiedad de la familia con suelo arcilloso a 810 m. sobre el nivel del mar.

Nota de cata:

Color: Color cereza, con bonitos ribetes morados, muy brillante.

Nariz: La nariz es muy potente y compleja, aromas intensos a fruta roja, fresca y limpia, ligero torrefacto y sensaciones minerales.

Boca: En boca se presenta goloso, afrutado y fresco, de tanino fino y bien integrado en el vino, con final largo y persistente.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



FUENTENARRO CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Fuentenarro

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble
(70% americano y 30 % francés)

Observaciones: Viñedos de 40 años en La Horra propiedad de la familia con suelo arcilloso y calcáreo a 822 m. sobre el nivel del mar.

Nota de cata:

Color: Impresionante color cereza, con bonitos ribetes granates, muy intensos.

Nariz: Muy potente y complejo, aromas intensos y limpios a fruta negra, tostados, cacao, café y toffe, con agradables tostados, tonos especiados, canela, nuez moscada...

Boca: En boca se presenta goloso y frutal, con una perfecta estructura y cuerpo, de tanino fino y acompañado de maderas aromáticas, con final largo y complejo.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 19 grados. Guisos elaborados y platos donde predominen sabores intensos y también carnes rojas a la parrilla y quesos curados.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 6

Peso por caja: 8 kg

Cajas por pallet 80x120: 120

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



ESENZIAS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Fuentenarro

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 18 meses y maloláctica en bodega de roble francés nuevo.

Observaciones: Viñedos de 90 años en La Horra propiedad de la familia con suelo arcilloso y pedregoso a 840 m. sobre el nivel del mar.

Nota de cata:

Color: Se presenta con un maravilloso color cereza picota, con ribetes granates.

Nariz: Muy potente y complejo, intensos y limpios aromas frutales y muy definidos a café, con madera perfectamente integrada en el vino, un fondo mineral y matices de canela, vainilla.

Boca: Elegante, sabroso y frutal, con taninos finos y golosos, amable, expresivo recordando enorme fruta, cacao, chocolate, café, amplio y persistente.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Apto para multitud de platos como carnes, guisos, embutidos y quesos. Agradece decantarlo unas horas antes de su consumo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 6

Peso por caja: 8 kg

Cajas por pallet 80x120: 120

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg

