

# La Fuente



## Tipo

Tinto crianza

## Las viñas

Se han seleccionado viñas de Cabernet Sauvignon situadas sobre suelos margas rojas y Tempranillos sobre margas grises procedentes de rocas areniscas. Orientaciones variadas dentro del Valle de Nekeas que colaboran en la complejidad del vino. Cepas poco vigorosas y de baja producción que proporcionan una lenta pero adecuada madurez de uva.

## Las variedades

Cabernet Sauvignon  
Tempranillo

## Algunas notas técnicas

Las dos variedades se elaboran por separado. Maceración en frío durante al menos 5 días. Maceración total media: 25 días. Fermentación maloláctica en depósito de inoxidable/barrica (50:50).

## Crianza

Entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés Crianza del vino en rama con frecuentes trasiegos en barrica. Estancia en botellero mínima de un año.

## Mezcla y acabado

La mezcla se realiza después de 6 meses de crianza inicial, el resto de la crianza se realiza con el vino ensamblado. Clarificación ligera, no estabilización por frío, filtración por placas de celulosa.

## Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 16° y 18° C.

## Cata

Distinguido color rubí con matices púrpura. Tinto equilibrado, de gran intensidad, tentadores aromas y sabores a casís, zarzamora, regaliz y tostados, todo ello enmarcado por unos bien integrados taninos. Redondo y sorprendentemente largo y con un suculento final.

## Consumo

Tiempo de consumo: durante los 3 primeros años, junto con la seriedad y elegancia del vino, encontraremos una gran viveza. A partir de entonces se pasará al disfrute de la serenidad y el sosiego.

## Nota gastronómica

Carnes rojas y/o grasas a la plancha y guisadas. Legumbres bien condimentadas. Fantástico con productos ricos en gelatina (callos a la madrileña, manitas de cordero y de cerdo oreja...).