

F O N T A N A

B O D E G A S & V I Ñ E D O S



TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2016
Rebsorte: Tempranillo
Alkoholgehalt: 13,5 % vol. /alk.
Restzucker: 4,3 g/L
Gesamtsäure: 5,1g/L
PH: 3,7

MESTA TEMPRANILLO 2016

Die Mesta war ein mächtiger Verband von Schafzüchtern im mittelalterlichen Kastilien, die traditionelle Rechte, "cañadas", für den Schafdurchgang besaßen. Heutzutage werden die "cañadas" vom Häuserbau geschützt. Unsere Weinberge sind tief im Land der Mesta verwurzelt und werden immer noch von Schafherden, auf ihrer jährlichen Wanderung durchquert, was heute noch an die alten Rechte erinnert und ein kulturelles Merkmal für die Koexistenz mit der Natur darstellt. Mittels nachhaltiger Weinwirtschaft und respektvoller Weinbereitung, erzeugen wir Weine großer Reinheit, die die Persönlichkeit unseres Landes zum Ausdruck bringen.

ERZEUGUNG

Dieser Wein wird mit Trauben unserer eigenen Weinberge produziert, die von jahrhundertalten Eichen umgeben sind und wir als integriertes Ökosystem in Uclés (Kastilien) nachhaltig bewirtschaften. Das kontinentale Klima mit sonnigen Tagen und frischen Nächten, erlaubt uns Weine mit intensiver Frucht und hervorragender Traubensortendefinition zu erzeugen, die eine bemerkenswerte Frische bewahren. Die Trauben werden während der Nacht oder am frühen Morgen verlesen und schnellstens zu unserer hochmodernen Kellerei geschickt, wo sie entstielt und leicht gepresst werden, bevor der Most in Kontakt mit den Maischen während 8 bis 10 Tagen vergärt wird. Der Wein wird bewusst nicht im Eichenholz ausgebaut, damit die Frische voll zum Ausdruck kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Lebendiger, saftiger Rotwein, mit typischen Aromen der noblen Tempranillo Traubensorte: Waldbeeren und Rosmarin, mit einer Spur Lakritz. Runde Tannine, mit einem trockenen, lang anhaltenden Abgang. Vielseitiger, mittel- bis vollmundiger Speisewein, der ideal zu Tapas, Gegrilltem, Würste und Teigwarengerichte passt.