



F de Fuentespina

DESCRIPCIÓN:

Bodegas Fuentespina tiene el placer de ofrecerle algo muy especial: F de Fuentespina es un vino único. Está elaborado con una selección de uva de los viñedos más antiguos de la Ribera del Duero y criado sin prisa, en alma de los robles franceses Allier y Nevers.

Lo hemos vestido de gala, utilizando una réplica de las botellas originales de Borgoña sopladas en 1859 y lacrándolas a mano como se hacía entonces.

F sólo se elabora cuando la cosecha es excelente y lo hemos reservado para los paladares que buscan algo especial, que se toman su tiempo para disfrutar y deleitarse.

Este es un vino para paladear con calma, que es como se aprecian mejor todos los placeres de la vida.

NOTA DE CATA:

Intenso color picota de bordes rubí. Con una gran finura, elegancia e intensidad en nariz, despliega notas especiadas y minerales sobre un fondo tostado y de frutas negras (ciruelas y pasas).

En boca es pleno, potente, muy concentrado y con taninos presentes pero bien pulidos, bien estructurado, graso y redondo. Final muy largo.

RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, caza, platos elaborados de cordero y cochinillo, quesos curados y buena compañía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

DATOS LOGÍSTICOS:

F de Fuentespina 750 ml.

EAN Botella: 8412934327009
Medidas Botella: 307 x 90 mm
Peso: 1.700 gr.
Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (4 bot. est.regalo): 8412934327006
Medidas Caja: 38,5 x 26 x 25,5 cm
Peso: 9,2 kg.
45 cajas / Pallet EURO
Peso Pallet: 439 kg.

