

FONTANA CUVÉE ISABELINA

Tempranillo & Cabernet 2022



La nueva gama **Fontana Cuvée** es una serie de vinos elaborados con uvas procedentes de parcelas específicas de nuestra Finca de 600 ha situada en el corazón de Castilla y acogidas a la D.O. Uclés, de producción limitada.

Gestionamos nuestros viñedos de altura de manera sostenible y ecológica, sin utilizar pesticidas, respetando la biodiversidad del entorno y la salud de los suelos.

Adaptamos cada varietal cuidadosamente a las diferentes condiciones del suelo y de cultivo de la finca, trabajando cada parcela de forma independiente para obtener viñas equilibradas, capaces de expresar tanto el carácter de la variedad como de la finca.

Producción limitada de 65,000 botellas

EL LUGAR

D.O. Uclés

Variedades: 55 % Tempranillo & 45 % Cabernet Sauvignon

Suelos: Arcilloso calcáreo

Viticultura: Certificado orgánico & sostenible

Elevación: 750 – 800 m s.n.m

EL VINO

Ambas variedades se vendimian de forma manual en selección de campo, para ser despalillado y estrujado antes de enviar el líquido a depósitos de fermentación, separando cada varietal. Acabada la fermentación maloláctica el vino se transfiere a barricas de roble francés de 300 litros durante alrededor de 18 meses donde envejece, previo al embotellado y afinado en botella.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar residual: 2,5 g/L

Acidez total: 4,88 g/L

pH: 3,56

