

# | FONTANA COBALTO |

## FONTANA CUVÉE COBALTO

S y r a h & G a r n a c h a 2024



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 DO 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 variedad 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.

### EL VINO

Vendimiado de forma manual en selección de campo, despalillado y estrujado antes de enviar a depósito de fermentación a temperatura controlada de 22-24 °C separando cada varietal para extraer la máxima expresión fenólica. El vino permanecerá alrededor de 9 meses en pequeños depósitos de acero inoxidable previo al ensamblaje y posterior afinado en botella.

Producción limitada de 14,000 botellas

### EL LUGAR

D.O. Uclés

Variedades: 80 % Syrah & 20 % Garnacha

Suelos: Arcilloso calcáreo

Viticultura: Certificado orgánico & sostenible

Elevación: 750 - 775 m s.n.m

### DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar residual: 2,3 g/L

Acidez total: 4,92 g/L

pH: 3,66

