

FONTANA CUVÉE COBALTO

Syrah & Garnacha 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, despallado y estrujado antes de enviar a depósito de fermentación a temperatura controlada de 22-24 °C separando cada variedad 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

