



Colección de Toneles Centenarios

COLECCIÓN DE TONELES CENTENARIOS

ALICANTE D.O.P. FONDILLÓN 25 ANNI

UVAGGIO

100% Monastrell.

VITICOLTURA

Le piante sono coltivate ad alberello su suoli sabbiosi con una porzione di calcare tra i 550 e i 580m s.l.m.

VINIFICAZIONE

Affinamento del vino per più di 25 anni in botti di legno tradizionali chiamate "cántaros valencianos" da 805l e botti "pipas" da 600l

NOTE DEGUSTATIVE

Un intenso mogano con riflessi ambrati e sfumature rossastre. Al naso è complesso e avvolgente, con un bouquet che combina note di frutta secca (noci, mandorle, fichi) e frutta disidratata (uvetta, datteri). Il gusto è pieno e armonioso, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, che conferisce freschezza e struttura nonostante la ricchezza aromatica. Le note di zucchero caramellato, melassa e toffee si fondono con accenti di liquirizia e tabacco. Un Fondillón di questo livello è ideale da abbinare a formaggi stagionati, dolci a base di mandorle e cioccolato fondente, o da gustare da solo come vino da meditazione.

