



Colección de Toneles Centenarios

COLECCIÓN DE TONELES CENTENARIOS

ALICANTE D.O.P. FONDILLÓN 50 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 50 anni in botti di legno tradizionali chiamate "cántaros valencianos" da 805l di rovere americano.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore mogano con unghia aranciata e grande densità. Al naso presenta un aroma profondo di legno antico, tè nero e carruba. In bocca ha un ingresso dolce, bilanciato da una ricca acidità elevata. Gli aromi sono lunghi, quasi eterni, e molto intensi. Al gusto ricorda il vecchio mogano, una botte antica e tempi passati.

