



## Dominio de Fontana Crianza

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Cena brutto | <b>54,00 zł</b> |
| Cena netto  | <b>43,90 zł</b> |
| Dostępność  | <b>Dostępny</b> |

### Opis produktu

Jest to hiszpańskie wino wyprodukowane ze szczepów 70% Tempranillo i 30% Cabernet Sauvignon. Winogrona zbierane są w winnicach Ocaña i El Montecillo. Po fermentacji z kontrolowaną temperaturą w zbiornikach ze stali nierdzewnej wino dojrzewa przez 12 miesięcy w drewnianych beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu. Wino gęste z granatową suknią. Intensywne owoce z nutami dojrzałych jagód, typowe dla Tempranillo, a także aromaty porzeczki i papryki z Cabernet Sauvignon pieczą nos. Leżakowanie w beczce doprawiło je przyprawami i nutami skóry i wanilii. Na podniebieniu aromatyczne i przyjemnie świeże, okrągłe i aksamitne z długą końcówką.

Doskonale komponuje się z pieczoną jagnięciną ze śródziemnomorskimi przyprawami, dobrym stekiem, gulaszami i przyprawionym, pikantnym, owczym lub krowim serem.

Produkowane wyłącznie w wybranych działkach w 400-hekrotowej posiadłości Dominio de Fontana w Uclés (Kastylia, Hiszpania). W tej Winnicy wina uprawiane są bez użycia pestycydów.

WA