

Tempranillo Roble

SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

TIPO DE VINO: Tempranillo 100%,
criado 4 meses en barricas de roble.
Denominación de Origen Jumilla.

PRESENTACIÓN:
Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en
cajas de 6 botellas.

UVA: 100% Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13.5% VOL.

ELABORACIÓN: Maceración
prefermentativa a 10° C para obtener mayor
complejidad aromática. La fermentación y
maceración tiene una duración de 10 días a
una temperatura de 25° C, para potenciar las
características varietales del vino. La
fermentación maloláctica se realiza en barricas
de roble permaneciendo en ellas durante un
mínimo de 4 meses para su redondez y
crianza.

MARIDAJE: Ideal para acompañar bien las
guisos y todo tipo de carnes y quesos.

SERVICIO: Entre 16-18° C.

NOTAS DE CATA: Vino sabroso de intenso
color rojo violeta, con aromas a fruta madura.
Equilibrado en acidez con taninos suaves muy
complejos. Sabor largo con intensidad y
persistencia de su crianza en bodega de roble.

TYPE OF WINE: 100% Tempranillo, matured
for 4 months in oak barrels. Jumilla Designation
of Origin.

PRESENTATION:
75 cl Troncoconical bottle, in boxes containing 6
bottles.

GRAPES: 100% Tempranillo.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL.

WINE-MAKING PROCESS: Pre-fermentative
maceration at 10°C to obtain greater aromatic
complexity. Fermentation and maceration lasts for
10 days at a temperature of 25°C to enhance the
varietal features of the wine. Malolactic fermenta-
tion is carried out in oak barrels, remaining there
for a minimum of 4 months for roundness and
aging.

PAIRING: Ideal for stews and all types of meats
and cheeses.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18° C.

TASTING NOTES: Tasty wine with intense violet
red colour, with aromas of ripe fruit. Balanced in
acidity with very complex soft tannins. Long
flavour with intensity and the persistence of its
aging in oak barrels.



San
Dionisio
Bodegas

