FONTANA
BODEGAS & VIÑEDOS

OVEJA TINTA

FILOSOFÍA

La serie Ovejas es una línea de productos "dinámica" de edición limitada. Bajo esta marca embotellamos depósitos de fermentación realmente únicos, que resultan de nuestro trabajo y experimentos en el campo. Las variedades y el *coupage* pueden variar de un año a otro, pero lo que sí garantizamos es que todos los vinos embotellados bajo la marca Oveja son interesantes y divertidos, demostrando además el potencial de nuestra región vinícola y de nuestras variedades. La oveja de las etiquetas de nuestras botellas representa no sólo las tradiciones locales, es también un símbolo de la honestidad con la que elaboramos nuestros vinos.

NOTA DE CATA

Un vino tinto diferente, nuevo coupage elaborado a partir de las uvas Malbec y Graciano, que muestran un carácter típico pero diferenciador de ambas variedades. De un color rubí brillante, en nariz despliega sugerentes aromas a pequeñas flores silvestres, violetas y arándanos. De cuerpo medio, jugoso y vibrante en boca, presenta un carácter más atlántico que mediterráneo, con una notable acidez y un delicioso toque final concentrado de taninos amables, pero firmes. Tinto persistente en boca, ideal para tomar tanto con pescados como la merluza o el atún, como con platos picantes, especiados o ligeramente dulces.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2020
Vino Ecológico y Vegano certificado
Variedades: Malbec & Graciano
Grado alcohólico: 14,5 % vol. /alc.
Azúcares reductores: 2,7 g/L
Acidez total: 5,83 g/L
PH: 3,37

Partida numerada y limitada.