



Fontanafredda Barolo DOCG Vigna la Rosa

2018

El corazón de la M.G.A. Fontanafredda alberga el viñedo más representativo e histórico de Fontanafredda. Plantado a petición de Rosa Vercellana, de quien toma el nombre, no es mera coincidencia que esta franja de tierra, rica en arena, piedra caliza y la característica marga azul de Serralunga, se llene de aromas florales que recuerdan a las rosas. Un Barolo con cuerpo, de final largo y cálido.

NOTAS TÉCNICAS

Fermentación: Las uvas vendimiadas durante el día se entregan en la bodega en pequeñas cajas perforadas de 20 kg, despalladas y no estrujadas para no dañar la piel, muy delicada en la variedad Nebbiolo. A continuación se inicia la fermentación en depósitos de acero termocondicionados con levaduras autóctonas a una temperatura de entre 28 y 30 °C. Al final de la fermentación, se lleva a cabo la práctica del encubado, que garantiza que el sombrero de hollejos quede completamente sumergido por el mosto/vino. Esta tarea dura unos 15 días, con el fin de extraer de la piel de la uva tantas sustancias nobles como sea posible, lo que contribuirá a la riqueza del producto acabado. **Envejecimiento del vino:** En cuanto los sólidos más gruesos se han depositado en el fondo del depósito donde se ha extraído el vino, éste se trasiega a barricas de roble de tamaño medio (30-50 hl) en las que reposa y madura durante unos 24 meses. A continuación, tiene lugar un afinamiento posterior del vino de unos 12 meses en botella, con el fin de prepararlo de la mejor manera antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

El Barolo es de color rojo rubí con reflejos granates. El bouquet es amplio, suave pero intenso, con claras notas de rosas marchitas, violetas, tabaco, sotobosque y ligera vainilla. En boca, la textura de los taninos es gruesa y densa: la entrada es suave, casi aterciopelada, para luego explotar en una sensación de fruta bien equilibrada por la frescura ácida. El retrogusto es muy largo y rico en sapidez.

MARIDAJES

Ideal con platos de carnes rojas y quesos de media curación o curados, también puede ser una agradable sobremesa.