




## FUENTE DEL CIERVO

### VITICULTURA Y ENOLOGÍA:

La aventura de los socios de Casalobos comienza con importantes inversiones en la reestructuración del viñedo y la bodega, con el objetivo de elaborar un vino de gran calidad.

"Fuente del Ciervo" es elaborado por los enólogos de Casalobos a partir de una cuidadosa selección de viñas jóvenes y viejas cercanas a la propiedad. Estas viñas, situadas a una altitud de entre 900 y 1.000 metros, han sido elegidas por su excelente calidad en formación de cordón royat, asegurando así la exclusividad y distinción del vino.

### SELECCIÓN

La selección de la uva se realiza en tres etapas: en primer lugar, se escogen los racimos en el campo según su maduración, iniciando así el proceso de vendimia; la segunda selección se realiza en la bodega, donde la uva se recibe en una mesa de selección, eliminando las hojas y racimos no deseados. Una vez despalillada, la uva pasa por un nuevo control de calidad para asegurar que finalmente solo fermente en la bodega el fruto más idóneo.

### CRIANZA

Realizado exclusivamente por los enólogos de Casalobos en depósitos de acero inoxidable con la última tecnología como maceradores automáticos y cascadas interiores. La fermentación maloláctica se realiza en 18 tinas de roble francés de 10.000 litros y foudres de roble francés de 5.000 litros, que también se utilizan para realizar el coupage.

La crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y americano de 225 L de tostado medio se lleva a cabo en un ambiente de temperatura y humedad controladas con el fin de conseguir la mejor calidad durante la estancia de nuestros vinos en madera. Tanto las barricas de roble francés como americano tienen menos de cuatro años.

### AFINAMIENTO EN BOTELLA

Después de su elaboración, el vino se embotella para continuar su evolución y mejorar su calidad. Este afinamiento en botella permite que el vino se redondee y desarrolle su complejidad y carácter, logrando una mayor integración de sus aromas y sabores. Se deja reposar hasta alcanzar su punto óptimo, asegurando que esté en el momento ideal para su consumo al salir al mercado.

### VARIETADES & CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

40% Tempranillo 40% Syrah 20% Garnacha Tintorera

**APARIENCIA:** Brillante color rojo picota de capa alta con abundante lágrima.

**AROMA:** Aroma envolvente de cerezas y frutas del bosque con un toque elegante y ligeramente especiado, notas tostadas y ricas en sutilezas.

**PALADAR:** Largo y sabroso, armonioso, equilibrado con taninos elegantes y envolventes, y agradable postgusto tostado.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

De 12 to 14°C.

### ANÁLISIS: Alcohol: 14.0% +0.5

Acidez volátil gr/l: 0.55 +0.3 Total

Acidity gr/l: 5.2 +0.4 Libre SO2

mg/l: 32 +10 Total SO2 mg/l:

100+/- 30

PH: 3.50 +0.3

Azúcar gr/l: 1.5 +0.3

Puntos de color: 14.0 +1,5

### ALÉRGICOS:

Contiene Sulfitos

### LOGÍSTICA:

EAN botella: 8437026192006

Medidas de botella: 31.3 x (Conic 7.9-7.2cm)

Peso de botella vacía: 570 gr.

Cierre: Corcho natural

Cápsula: Complejo