

# FONTANAFREDDA RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC

Piemonte



Bodega originaria de Piemonte Italia, cuna de las uvas Nebbiolo y Barbera, en actividad desde finales del siglo XIX. Actualmente es una de las bodegas más grandes e importantes de la zona.

En la bodega se combinan las tendencias tradicionales y modernas de vinificación del Piemonte, lo cual se refleja en el estilo de sus vinos.

## REGIÓN

Piemonte, Italia

## UVAS

100% Barbera

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13 %

## VINIFICACIÓN

Los viñedos se encuentran en laderas de suelos arcillosos y excelente exposición al sol. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 7 a 8 días a temperatura de 28 a 30 grados, posteriormente la fermentación maloláctica es más rápida. El 60% de vino es afinado en toneles de roble francés y roble de Eslovenia, el otro 40% en pequeñas barricas de 225 y 300 lts. de roble francés y americano. Finalmente todo el vino se mezcla y después se embotella.

## CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo rubí intenso cuando es joven, tiende a rojo granate con el envejecimiento. En nariz es floral y afrutado, notas de madera, especias y vainilla. En boca es pleno, persistente y aterciopelado.

## MARIDAJE

Se recomienda para platillos con sabores medianamente intensos, carnes y quesos.

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir entre 15 y 16 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 6 a 7 años.