



Rubén Granado Cubero y Jerónimo García

Versatilidad y personalidad

SF SENORIO DE FUENTEALAMO VERDEJO

Tipo de vino: blanco joven varietal (Denominación de Origen Jumilla).

Uva: 100% verdejo. Graduación; 12,5%.

Elaboración: vino procedente del sangrado directo de uvas y fermentado a temperatura controlada máxima 15°C.

Nota de cata: vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

Servicio: entre 8- 10° C. Consumo recomendado durante el año siguiente a su elaboración.

MAINETES VERDEJO

Tipo de vino: verdejo ecológico fermentación en barrica (Denominación de Origen Jumilla).

Uva: 100% verdejo. Graduación; 12,5%.

Elaboración: vino procedente del sangrado directo de uvas y fermentado a temperatura controlada máxima 15°C.

Nota de cata: vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

Servicio: entre 8 – 12° C.



MAINETES PETIT VERDOT

Tipo de vino: tinto barrica (Denominación de Origen Jumilla).
Uva: 100% petit verdot. Graduación; 14%.

Elaboración: este vino ha sido elaborado a través de una cuidadosa selección de uvas petit verdot, procedente de nuestras mejores viñas, y recolectado manualmente en su momento óptimo de maduración. Elaborado con una prolongada maduración, manteniendo la temperatura de fermentación entre 25 y 28 °C. Madurado en una colección de barricas nuevas de roble americano.

Nota de cata: color rojo cereza, con tonalidades violáceas, aromas balsámicos, con toques a tostados, frutal y con gran persistencia. Un vino untuoso en boca, con cuerpo y bien estructurado.

Servicio: entre 16 – 18° C.

MAINETES MONASTRELL

Tipo de vino: tinto barrica (Denominación de Origen Jumilla).
Uva: 100% monastrell. Graduación; 14%.

Elaboración: fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble.

Nota de cata: tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de monastrell.

Servicio: entre 16 – 18° C.