

# Fondillon Gran Reserva

Spania / Alicante

Brotens Fondillon tappes kun som vintage, og kun i eksepsjonelle årganger. Seneste årgang som møtte kvalitetskravet var 2001. I kjelleren venter fortsatt årgangene 1978, 1982, 1988 og 1994 på lansering. Monastrelldruene høstes fra en over 100 år gammel enkeltvinmark på 1,5 hektar, med områdets typiske kalk- og sandholdige jordsmonn. Vineriet og kjelleren ligger eksponert mot solen og fungerer som en naturlig estufagem. Fatene fylles ikke helt opp, og Brotens ønsker gi sin Fondillon en tydelig lagringspreget og oksidativ rancio karakter.

Årgangs-Fondillon. Brotens følger den eldgamle tradisjonen med fottråkkede druer som også presses for hånd. Lagret i eldgamle fat i flere tiår.



<b>Type</b>	Sterkvin
<b>Produsent</b>	Brotens Vinos Y Aceites
<b>Druetyper</b>	100% Monastrell
<b>Analyse</b>	Sukker: 70 g/l      Syre: 6 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Mahognifarget. Duft av tørket frukt, karamellisert nøtter og asiatiske krydder. Sødmefull, med svært lang ettersmak.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b> 0,75 L	<b>Varenummer</b> 14135301	<b>EPD-nr</b> 5969506	<b>Pris Vinmonopolet</b> kr. 674,90
<b>Antall i kasse</b> 12	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*