

GRAN RESERVA FONDILLÓN BROTONS 1964



FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------|---|
| Tipo de vino | Fondillón de añada |
| Región de Producción | Alicante |
| Variedad de uva | Monastrell |
| Rendimiento | < 1 kg por cepa centenaria |
| Volumen | 75 cl |
| Alcohol Vol | 18,5% |
| Temperatura de servicio | 16-18°C |
| Información elaboración | Completamente artesanal por los métodos tradicionales de pisado de la uva y prensado a mano. Único sistema que se conocía cuando se elaboró. |
| Crianza | Criado en toneles centenarios de roble español durante largo tiempo para lograr su total madurez como Fondillón. |
| Gastronomía | Recomendado para aperitivos y postres. Perfecto maridaje con quesos azules y entrantes con este producto. Por su contraste, tostas saladas con salazón o foie. Todo tipo de repostería y bombonería, en especial turrónes y chocolates especiales. |

Hay colores indescritibles

Como la luz del amanecer en el Mediterráneo.

Hay perfumes todavía sugerentes

Como la madera, el silencio, las flores, las frutas.

Hay viajes en el tiempo

Los recuerdos, las ilusiones, las cosas de cada día.

Momentos decisivos, en los que encuentras la vida ante ti.

Como este FONDILLÓN que te traslada a un sabor puro, eterno, esencial.



EL TIEMPO ES UN LUJO

LOS FONDILLONES DE LA FAMILIA BROTONS REPRESENTAN UNAS DE LAS MAYORES HERENCIAS DE LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE ALICANTE. EN SÍ LA SUMA DE HISTORIAS Y LEYENDAS QUE DURANTE SIGLOS REUNIERON LOS FONDILLONES. PERO ES, SOBRE TODO, UNA EXPRESIÓN ACTUAL DEL TERRENO Y EL CLIMA MEDITERRÁNEO.

SE ELABORA ÚNICAMENTE CON UVAS DE MONASTRELL SOBREMADURADAS EN LA CEPAS Y CRIADAS EN NUESTRAS VIEJAS CAVAS. ALLÍ, EL SILENCIO Y LA CALMA CONSERVAN Y CRIAN TODA LA ENERGÍA DEL SOL QUE DURANTE MESES RECOGIÓ LA UVA EN LOS CAMPOS. DESCANSAN EN TONELES, BOTAS Y PIPAS PINOSERAS CENTENARIAS LLENAS DE HISTORIA.

EL RESULTADO ES UN VINO DE GRAN CUERPO, CON UNA AMPLIA GAMA DE TONOS COBRIZOS Y DORADOS, CON UN POTENTE AROMA Y UN PECULIAR SABOR A FRUTOS SECOS Y FRUTA MUY MADURA.

UN VINO PARA DEGUSTAR Y MARIDAR CON UNA EXTENSA Y SELECTA GASTRONOMÍA. ES UN VINO DE SEÑORÍO, PROPIO PARA SER TOMADO MEDITANDO LA LENTITUD DE SU CRIANZA Y EL VALOR DE LOS AÑOS QUE HAY EN ÉL. DOTÁNDOLO DE ÚNICO Y EXCLUSIVO EN EL MUNDO.

Fondillón
1964

GRAN RESERVA FONDILLÓN BROTONS 1970



FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------|--|
| Tipo de vino | Fondillón de añada |
| Región de Producción | Alicante |
| Variedad de uva | Monastrell |
| Rendimiento | < 1 kg por cepa centenaria |
| Volumen | 75 cl |
| Alcohol Vol | 18,5% |
| Temperatura de servicio | 16-18°C |
| Información elaboración | Completamente artesanal por los métodos tradicionales de pisado de la uva y prensado a mano. Único sistema que se conocía cuando se elaboró. |
| Crianza | Criado en toneles centenarios de roble español durante largo tiempo para lograr su total madurez como Fondillón. |
| Gastronomía | Recomendado para aperitivos y postres. Perfecto maridaje con quesos azules y entrantes con este producto. Por su contraste, tostas saladas con salazón o foie. Ingrediente culinario extraordinario para realizar salsas o reducciones. |

- Hay colores indescritibles
Como la luz del amanecer en el Mediterráneo.
- Hay perfumes todavía sugerentes
Como la madera, el silencio, las flores, las frutas.
- Hay viajes en el tiempo
Los recuerdos, las ilusiones, las cosas de cada día.
- Momentos decisivos, en los que encuentras la vida ante ti.
Como este FONDILLÓN que te traslada a un sabor puro, eterno, esencial.



EL TIEMPO ES UN LUJO

LOS FONDILLONES DE LA FAMILIA BROTONS REPRESENTAN UNAS DE LAS MAYORES HERENCIAS DE LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE ALICANTE. EN SÍ LA SUMA DE HISTORIAS Y LEYENDAS QUE DURANTE SIGLOS REUNIERON LOS FONDILLONES. PERO ES, SOBRE TODO, UNA EXPRESIÓN ACTUAL DEL TERRENO Y EL CLIMA MEDITERRÁNEO.

SE ELABORA ÚNICAMENTE CON UVAS DE MONASTRELL SOBREMADURADAS EN LA CEPA Y CRIADAS EN NUESTRAS VIEJAS CAVAS. ALLÍ, EL SILENCIO Y LA CALMA CONSERVAN Y CRIAN TODA LA ENERGÍA DEL SOL QUE DURANTE MESES RECOGIÓ LA UVA EN LOS CAMPOS. DESCANSAN EN TONELES, BOTAS Y PIPAS PINOSERAS CENTENARIAS LLENAS DE HISTORIA.

EL RESULTADO ES UN VINO DE GRAN CUERPO, CON UNA AMPLIA GAMA DE TONOS COBRIZOS Y DORADOS, CON UN POTENTE AROMA Y UN PECULIAR SABOR A FRUTOS SECOS Y FRUTA MUY MADURA.

UN VINO PARA DEGUSTAR Y MARIDAR CON UNA EXTENSA Y SELECTA GASTRONOMÍA. ES UN VINO DE SEÑORÍO, PROPIO PARA SER TOMADO MEDITANDO LA LENTITUD DE SU CRIANZA Y EL VALOR DE LOS AÑOS QUE HAY EN ÉL. DOTÁNDOLO DE ÚNICO Y EXCLUSIVO EN EL MUNDO.