



# **LAUDUM FONDILLÓN**

## **GRAN RESERVA 1987**

Oriundo de las antiguas huertas alicantinas, el Fondillón procede de la cepa Monastrell, cuyas selectas uvas, de grano menudo y dulce, se vendimian muy maduras con el fin de aumentar su ya alta concentración de azúcar.

Los mostos alcanzan una graduación no inferior a los 16°. Su armonioso color y su limpio e inconfundible sabor se deben a la variedad de uva y al hecho de que los orujos permanezcan en contacto con el mosto durante todo el proceso de fermentación. Finalizado ésta y una vez estudiadas las características de cada vendimia, se inicia la auténtica crianza del Fondillón, de al menos durante 8 años, en barricas de roble de 1.500 litros.

### **VARIETADES**

---

100% Monastrell

### **NOTA DE CATA**

---

#### **COLOR**

En fase visual es límpido y brillante, con una capa media y posee un bonito color caoba con ribetes ambarinos.

#### **NARIZ**

Tiene una nariz muy amplia, compleja y con buena intensidad aromática, donde destacan tanto la fruta madura y dulce (ciruelas negras, dátiles) como la fruta pasificada (uvas pasas, higos secos, orejones...) y licorosa como las cerezas en licor, y también aparecen notas de cacao, avellana, tabaco rubio, ...

#### **PALADAR**

La boca es maravillosamente equilibrada. Su entrada es elegante y sedosa, donde el azúcar residual natural está perfectamente compensado con la acidez, de tal modo que es fresco y nada empalagoso, abocado. Tiene un postgusto muy largo y persistente, donde las frutas pasificadas, las notas licorosas y los tostados dejan una sensación muy agradable.

**Notas: Nueva botella serigrafiada de 500 ml. Nueva marca. Nuevo estuche.**