



## Vino Dulce

### Cortijo Fuentezuelas

**PRESENTACIONES.-**    Onti-box: 5 L  
   Botellas: Cajas de 6 y 12

### **Precio final con IVA y portes:**

**Onti-box 5 L:**                    53,0 €  
**Botellas:**                        9,5 €



**Pedido mínimo: 6 botellas**

## **Cortijo Fuentezuelas**

**agricultura ecológica**

Miguel Ortiz Pérez

[www.bodegasfuentezuelas.es](http://www.bodegasfuentezuelas.es)  
[www.casaruralfuentezuelas.es](http://www.casaruralfuentezuelas.es)  
[bodegasfuentezuelas@yahoo.es](mailto:bodegasfuentezuelas@yahoo.es)

Tel.: (+34) 626 422076  
18494 Laroles (Granada) España

**El vino dulce** es un vino joven especial, ya que lleva mezcla de todas las uvas tirando a uvas pasas, teniendo un sabor dulce agradable que le hace ideal para postres.

Se caracteriza sobre todo por su suavidad no empalagosa, persistencia, aromático

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha, Macabeo, Airén, Vigiriega y Autóctonas.

**Consumir a: 12-14°C**

### **Nuestros vinos:**

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de mis vinos los vendo en mi Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008 y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...