



TERRASSES DE FONTANIEU

AOP Bandol Tinto 2017



En el siglo VI antes de nuestra era, los Foceos desembarcaron en las orillas del actual pueblo de Bandol para fundar su colonia, trayendo en sus ánforas la civilización de la viña y del vino que continuó prosperando bajo el Imperio Romano. El desarrollo del comercio marítimo junto con la habilidad de los viticultores garantiza al vino de Bandol su reputación inicial y obtiene el favor de la mesa real de Luis XV.

Es además el puerto de Bandol el que dio su nombre a los vinos de los municipios de alrededor, como Burdeos denominó a los vinos de la Gironde que se exportaban.

Bien delineado por sus barreras geológicas, el viñedo se escalona en terrazas: para retener el suelo y quitar las piedras de los terrenos, los viñaderos construyeron innumerables muros bajos de piedras secas, montadas a mano por el hombre. El Bandol es un vino poco frecuente con una producción fuertemente limitada: « una cepa, una botella », es así como los viñaderos resumen esta limitación voluntaria del rendimiento.

- **Variedades** : 60% Mourvèdre, 40% Garnacha.
- **Tipo de suelo** : arcillo-calcáreo.
- **Alcohol** : 13,5% vol.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Vinificación y elaboración** : la vendimia manual es despalillada y estrujada. Sigue un largo encubado (unas 3 semanas aproximadamente) con pisados. A la fermentación maloláctica le sigue una crianza en tonel durante 18 meses.
- **Notas de cata** : vestido de color granate subido. Aroma muy potente y expresivo con notas de moras y de garriga. Buen equilibrio con los taninos fundidos y un bello largo en boca.
- **Temperatura ideal de servicio** : 16°C - 18°C.