

LOS FRONTONES 2010

TINTO CRIANZA



Para elaborar Los Frontones 2010 comenzamos con una selección de uvas de nuestro propio viñedo.

Suelos: arenoso-arcilloso con subsuelo calcáreo, que nos aportan elegancia y longevidad.

Coupage de : Syrah (32,70%), Cabernet Franc (27,32%), Cabernet Sauvignon (21,68%), Tempranillo (18,30%).

Con objetivo de obtener la mejor calidad de nuestros vinos, la vendimia, fermentación y crianza se realiza por separado, siendo el final de la crianza en barrica, el momento para decidir que coupage o ensamblaje escoger, bajo la supervisión y control de nuestro enólogo Juan Manuel Vetas.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. doble selección de racimos por personal experimentado.

Después de la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, el vino se traspasa a barricas nuevas de roble francés de diferentes granos y tostados, que nos proporcionará mayor complejidad. En el caso de la añada 2010, con una duración de 12 meses pasando otros 12 meses mínimo en botella para su reposo, redondez y finura, dando tiempo al vino para desarrollarse plenamente.

NOTA DE CATA: Vista: Capa media, color cereza negra. Nariz: Frutos negros, pimienta, mineral, madera muy bien integrada, especias, clavo. Boca: Buena acidez, deja frescura en boca, persistente y largo, tostados, minerales del terreno, taninos suaves maduros.

MARIDAJE: Ideal para acompañar todo tipo de carnes, caza, guisos, arroces, quesos semicurados y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C – 18°C

ALCOHOL: 13,5% VOL. **PH:** 3.7

ACIDEZ TOTAL: 5.2 G/L

ACIDEZ VOLATIL: 0.4 G/L

TIPO DE BOTELLA: BORDELESA, 75 CL.