

LOS FRONTONES 2011

TINTO CRIANZA



Para elaborar Los Frontones 2011 comenzamos con una selección de uvas de nuestro propio viñedo.

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

Coupage de 4 variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah.

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 2011, 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, limpio con ribetes teja.

Nariz: Fruta madura, balsámico, tomillo.

Boca: Suave, mucha fruta madura, persistente, taninos maduros, madera bien integrada con tostados agradables

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.