

FRONTAURA

VERDEJO
2012



RUEDA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

DE COLOR AMARILLO VERDOSO MUY INTENSO. DE MATIZ MUY NÍTIDO LUMINOSO Y BRILLANTE.

AROMAS DE FRUTA MADURA, INTENSOS Y COMPLEJOS PREDOMINANDO EL MEMBRILLO Y LA CHIRIMOYA. LA CRIANZA EN BARRICAS NOBLES DE ROBLE FRANCÉS LE OTORGAN AROMAS TORREFACTOS RESULTANDO UN CONJUNTO AGRADABLE Y POTENTE.

EN BOCA PODEMOS DISFRUTAR DE UN VINO CON CARÁCTER, GRASO, UNTUOSO Y SEDOSO, FRUTAS TROPICALES, MINERAL Y LOS ESPECIADOS APORTADOS POR LA CRIANZA, CON CIERTA COMPLEJIDAD CARACTERÍSTICA DEL VERDEJO. SU BUENA ACIDEZ NOS APORTA FRESCOR QUE LIGA MUY BIEN CON LA CARNOSIDAD DEL VINO, LO CUAL HACE QUE ESTE COMPLEJO VINO SE APRECIE EN TODA SU LONGITUD Y EN TODA SU AMPLITUD.

OF INTENSE GREENISH YELLOW COLOR. VERY CLEAR AND BRIGHT HUE.

INTENSE AND COMPLEX AROMAS OF RIPE FRUIT PREDOMINATED BY QUINCE PULP AND CHERIMOYA. THE AGEING OF THE WINE IN FINE FRENCH OAK CASKS LENDS HIGH-ROAST AROMAS RESULTING IN A PLEASANT AND POTENT COMBINATION.

THE PALATE SHOWS A FAT, RICH AND SILKY WINE WITH CHARACTER, TROPICAL FRUITS, MINERALS AND SPICES ARE PROVIDED THROUGH AGEING, WITH A CERTAIN COMPLEXITY CHARACTERISTIC OF A VERDEJO. GOOD ACIDITY CONTRIBUTES FRESHNESS THAT BINDS VERY WELL WITH THE MEATINESS OF THE WINE WHICH MAKES THIS COMPLEX WINE ENJOYABLE IN ALL OF ITS SPLENDOR.

MARCA
FRONTAURA

TIPO DE VINO
BLANCO

VARIEDADES DE UVA
100% VERDEJO

GRADO ALCOHÓLICO
13,5°

LOCALIZACIÓN
PAGO DE LA ERILLA

FERMENTACIÓN
DURANTE 20 DÍAS EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA
8 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA
10.000 BOTELLAS 750 ML

TIPO DE SUELO
TEXTURA FRANCO ARENOSA CON GRAN CANTIDAD DE CANTO RODADO.

COMENTARIOS
PROVIENE DE UN RENDIMIENTO POR HECTÁREA DE 5.000 KILOGRAMOS

BRAND
FRONTAURA

WINE TYPE
WHITE WINE

GRAPE VARIETY
100% VERDEJO

ALCOHOL CONTENT
13.5%

LOCATION
PAGO DE LA ERILLA

FERMENTED
FOR 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS

AGED
FOR 8 MONTHS IN NEW FRENCH OAK CASKS

ANNUAL BRAND PRODUCTION
10,000 - 750 ML BOTTLES

SOIL
SANDY LOAM WITH MANY PEBBLES

COMMENTS
FROM A 5,000 KG YIELD PER HECTARE



FRONTAURA
VERDEJO
2012

SE COMERCIALIZA EN BOTELLA BORDELESA DE 750 ML

TEMPERATURA ÓPTIMA DE DEGUSTACIÓN: 8-12°C.

SOLD IN 750 ML BORDEAUX BOTTLES.

BEST SERVING TEMPERATURE: 8-12°C.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN