

Variedades

Juan García (50%) y Tempranillo (50%)

Origen

España, Castilla y León, Arribes, Feroselle

Suelo

complejos, con granito, gravas y cuarzo

Vinificación

despalillado total de la Tempranillo, racimos enteros para la Juan García, maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

24 meses en barricas, más 8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€

**FRONTIO UNA MÁS**FRONTIO, Arribes, Feroselle

2022 40512 75 CL

2021 40512 75 CL

Nariz fresca y directa, con fruta roja viva (fresa, cereza) y ligeros toques florales y herbáceos. En boca es jugoso, ágil y muy bebible, con tanino fino y una acidez marcada que le da tensión. Final ligero, limpio y con sensación refrescante, de estilo muy inmediato.