



BODEGAS FRONTONIO

Botijo Blanco

VALDEJALÓN (VINO DE LA TIERRA)

Produit SAQ - Sélection par lot (SL) caisse de 12
Code de produit : +14537976

Pays : Espagne
Région : Aragón



100 % Garnacha blanca



Alcool : 12,5 %



Les raisins proviennent d'une parcelle de 6 hectares à La Canosa. Ce sont des vignes âgées entre 25 et 50 ans située à 460 mètres d'altitude, avec une exposition nord-est. Vendanges manuelles à la fin-aout. Égrappage, puis macération pelliculaire de 30 heures. Fermentation alcoolique pendant 15 jours en cuves souterraines de béton à 18-20 °C avec levures indigènes. Élevage 4 mois sur lies fines dans les mêmes cuves sans bâtonnage.



Blanc sec intense au profil floral expressif avec des arômes de lime, de pamplemousse et une touche herbacée. La texture est onctueuse et son acidité très croquante. Le corps léger amène une belle profondeur. Les saveurs d'agrumes se répètent, mais c'est avec la pomme, la pierre de plage, la pêche et une longue persistance gustative crémeuse que le vin s'épanouit pleinement.



Ce domaine aux caves souterraines de 3 niveaux date de plus de 200 ans. Le producteur Fernando Mora, *Master of Wine*, produit des vins avec un minimum d'intervention, que ce soit dans les vignes ou au chai, en tout respect de la nature et du raisin pour en extraire des vins de caractère. La cuvée *Botijo* provient du nom des anciennes jarres en argile où on conservait l'eau fraîche.



8436598730005

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA

