

Frontonio

Botijo Rojo

Valdejalòn

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Espagne

Région : Valdejalòn

Millésime : 2023



100 % Grenache



Alcool : 13.5 %

Sucre résiduel : 2.4 g/l



Le Botijo Rojo est entièrement élaboré avec un grenache, vinifié et élevé dans une ancienne grotte de la localité d'Alpartir ; il y fermente dans l'inox pour passer ensuite 10 mois dans des cuves en béton. Le vin tire son nom du récipient en terre que les paysans utilisaient dans les champs pour se désaltérer et, vraiment, son élevage arrive à transmettre cette même simplicité : un grenache dépourvu de tout maquillage, classique par sa véritable expression.



Une belle robe grenat, au nez, on note des arômes fruités / Cerises / Mûres / Notes épicées / Poivre noir. En bouche, Intense / Fruité / Tanins bien intégrés / Équilibré / Notes minérales



Notre cave est une maison vieille de 200 ans avec une grotte souterraine (3 étages) qui nous permet d'utiliser les effets de la gravité pour traiter les raisins aussi délicatement que possible, ainsi que de bénéficier de l'environnement naturellement frais et de son humidité optimale pour le vieillissement du vin. Après d'importants travaux de rénovation, la cave peut désormais traiter 70 000 kg de raisins et faire vieillir près de 50 000 litres dans différents types de récipients : béton, foudres en chêne et barriques jusqu'à 600 litres (demi-muids).

