



# Bodegas Frontonio

## Microcosmo



**SL** (caisse de 12 x 750 ml)

**Pays** : Espagne

**Région** : Vallée de l'Ebre



100 % Macabeo



Alcool : 12.5 %



Vignes âgées de plus de 65 ans. Les raisins sont éraflés et ensuite macérés durant 20 heures sans SO<sub>2</sub>. Levures indigènes. Fermentation en cuve de béton durant 15 jours à 17-18°C. Élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve de béton (sous-terre), sans bâtonnage.



De couleur vert lime, avec des arômes de jasmin, de pamplemousse et des notes minérales. Parfaitement équilibré avec une vive texture et une acidité toute aussi fraîche et qu'élégante. Une bouche d'une intense complexité avec une finale plus que soyeuse!



Les producteurs Fernando Mora, nouveau « Master of Wine » espagnol, et Mario Lopez produisent des vins avec le minimum d'intervention (vins naturels), que ce soit dans les vignes ou au chai. Respect de la nature et du raisin pour en extraire toute sa personnalité. Le nom de « Botijo » provient du nom des anciennes jarres en argile où l'on conservait l'eau fraîche.

