FRONTOS

BLANCO CLASICO

FICHA TÉCNICA BLANCO CLÁSICO

Cata:	Color amarillo pajizo con ribete alimonado. Aromáticamente limpio y fresco, con una elegante fragancia floral y de fruta carnosa, de estructura media y nervio en boca.
Tipo:	Blanco seco
Grado alcohólico:	13,5%Vol
Acidez total:	5,4 g/l tartárico
Azúcares residuales:	<2 g/l
Variedad de uva:	Verdello, Marmajuelo, Albillo y Malvasía.
Viñedo:	Poda a pulgares, en espaldera y parral.
Tipo de suelo:	Volcánico - jable
Altitud media viñedo:	De 500 a 1.200 m
Elaboración:	Maceración pelicular en frio, Fermentación a 14° C. Crianza sobre lías finas
Presentación:	75cl / Caja de 6 unidades