



FRONTOS

ESENCIA DE VOLCÁN

ÍNDICE

LOCALIZACIÓN

3

LA TIERRA

4

VARIETALES

6

FRONTOS

8

LA BODEGA

10

EL RESTAURANTE

12

LA FAMILIA

14

LOS VINOS

16



LOCALIZACIÓN

Islas Canarias. Sur de Tenerife. Comarca de Abona.



Entre el mar y la cumbre, sal y nieve, en los suelos volcánicos de la comarca de Abona, en el Sur de Tenerife, se elabora Frontos.



Los Frontones y el Teide nevado



Paisaje Lunar, cerca de Los Frontones



Playa de El Medano, la costa de Abona



Iglesia de Granadilla de Abona,

LA TIERRA.

El paisaje y la cultura del Jable



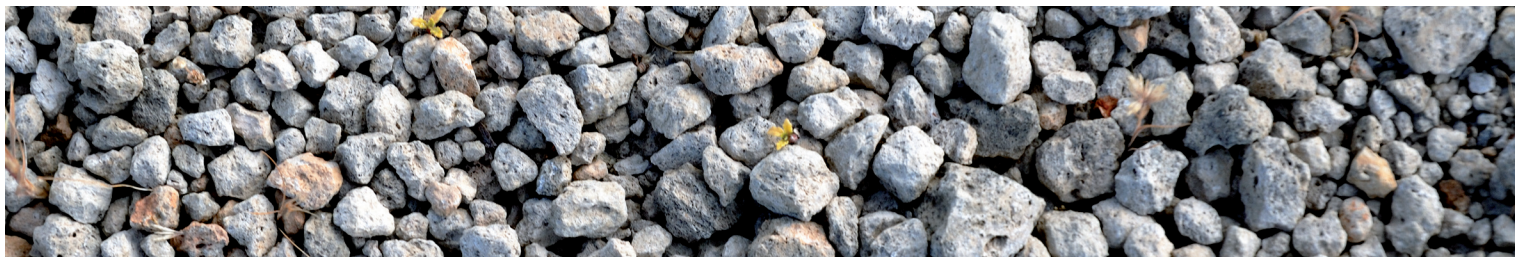
En una comarca de suelos volcánicos, semidesértica, con escasez de agua, se desarrolló tradicionalmente una agricultura extrema basada en el aprovechamiento máximo del agua.



Cultivo en terrazas. Los Frontones, por encima del mar de nubes.



Bodega Frontos. Vegetación típica



En la zona de costa, entre 300 y 1000 m se utiliza una pumita volcánica, **el jable**, que conserva y absorbe la humedad ambiental. En la zona de alta montaña, de suelo pedregoso y climatología extrema, se depende de la lluvia. Hoy día se apoya con técnicas de goteo.



Frontos dispone de dos viñedos **Los Blanquitos**, a 600 m de altura y **Los Frontones**, a 1.700m de altura y acuerdos de suministro con viticultores seleccionados de la comarca, cuyos viñedos son controlados por **Frontos**. Jancis Robinson en el Oxford Companion to Wines comenta que en Abona se encuentran las viñas mas altas de Europa, entre ellas esta Los Frontones.

CASTAS.

Descripción de las castas canarias.



Canarias es un jardín botánico vitícola con 64 castas distintas de uva. La plaga de la filoxera que diezma Europa no llegó a las islas y ha permitido la conservación de esas castas traídas a las islas desde el siglo XV por españoles y portugueses, que ahora son peculiares de las Canarias.



En **los Frontones** cultivamos nuestras castas tintas **baboso negro**, **verijadiego negro**, **listán prieto** y el **listán blanco** de grano menudo.



En **Los Blancos** cultivamos las castas blancas **Gual, Verdello, Marmajuelo, Albillo y Malvasía**, tradicionales de la viticultura Canaria y con los mejores niveles de calidad enológica.

El cultivo se realiza con técnicas respetuosas con el medio ambiente, mejorando los suelos con prácticas naturales

FRONTOS.

El proyecto Frontos.



Frontos es uno de los mejores proyectos realizados en Canarias en la recuperación de áreas rurales deprimidas para ponerlas en producción, **aplicando tecnología y el mejor diseño arquitectónico y medioambiental**, siguiendo la **normativa europea sobre Paisaje y Medio Ambiente**.



Frontos. Entrada principal



Entrada cava San Andres en Frontos



Vegetación sureña



Fachada Sur de la Tasca

Frontos esta desarrollado sobre criterios de conservación del medioambiente, desarrollo sostenible, respeto a la diversidad cultural y estrategias de turismo responsable.



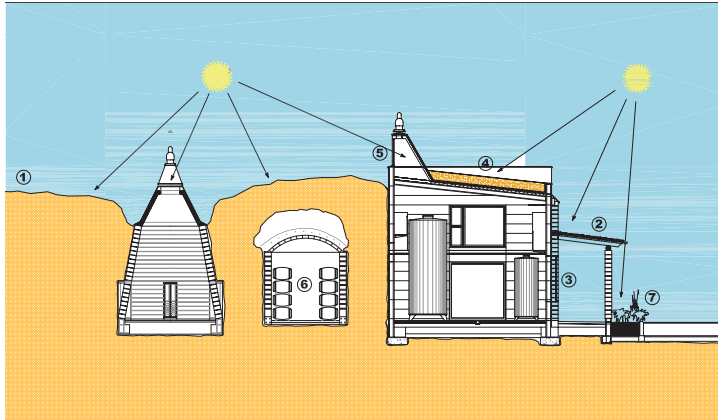
Presentación en la Tasca

Frontos es un complejo de servicios enológicos y de restauración, situado en plena naturaleza, con viñedos propios, **Bodega, Restaurante y Casa Tasca** para eventos especiales. El entorno es un parque natural profusamente vegetado con variedades de la flora autóctona canaria.

En la bodega **Frontos**, diseñada por el **Estudio Luengo**, se ha cuidado especialmente la adaptación del edificio al lugar con el uso de materiales tradicionales y el diseño de la bodega como **edificio bioclimático**, para mejorar las condiciones de aislamiento térmico y ventilación natural que se precisan, minimizando el consumo energético mediante sistemas pasivos, como muros solares con convección natural.

La bodega aprovecha las características geológicas del subsuelo local, **pumitas volcánicas**, para realizar cavas subterráneas que ofrecen especiales condiciones naturales de humedad y temperatura.

El **Modelo de Bodega** responde al de Finca con producción propia y viñedos asociados, supervisados por Frontos. Bodega de tamaño medio, con capacidad hasta 120.000 botellas y producciones limitadas orientadas a la máxima calidad



Esquema de las estrategias bioclimáticas de Frontos



Fachada principal de la Bodega Frontos



Vista general del complejo Frontos

El restaurante **Frontos** despliega sobre la mesa lo mejor de la gastronomía canaria. Sorprende la carta, colmada de pescados, verduras, carnes y postres, ingredientes que se creen únicos de cada región y que surgen cada temporada de la tierra y el mar de Tenerife.



Restaurante



Comedor inferior Restaurante



Sala de catas



Comedor superior Restaurante



Vista exterior del restaurante



Entrada principal Restaurante

El bacalao, las cebollas dulces y la miel de palmera se mezclan con la batata y el mojo para provocar un torrente creativo de sabores en el paladar. Desde el entrante hasta los postres, Canarias se siente en cada bocado; el el pulpo con papitas negras, el escaldón de gofio, el bacalao sobre batata, el conejo en salmorejo, son muestras de la cocina autóctona en un ambiente cuidado hasta el detalle, donde las botellas dan origen a lámparas y componen coloridos mosaicos en sus paredes.

El restaurante **Frontos** es un maridaje perfecto entre comida canaria y los vinos Frontos. Tiene capacidad para 280 comensales en el comedor principal y para otros 40 en la Casa Tasca. Solo abre bajo pedido para eventos.



En 1949, nuestro padre, **D. Manuel Luengo Chillón**, Registrador de la Propiedad, nacido en Sanzoles del Vino (Hoy D.O. TORO – Zamora), con cinco generaciones de bodegueros en su familia, inició su viña y bodega en Tenerife.



Sus diez hijos continúan la tradición familiar con un proyecto vitivinícola moderno, gestionado y gerenciado directamente por la familia Luengo, varios de cuyos hermanos, Manuel, Hugo y Fernando trabajan directamente en la empresa.



Manuel, Hugo y Fernando Luengo



Pablo



Marta

Nuestro enólogo, Pablo, también con diez hermanos, es el responsable del diseño y elaboración de los vinos, y Marta, nuestra Doctora en Químicas, es la responsable de la parte de analítica y control del laboratorio.

Bajo la marca **Frontos** hacemos varios tipos de vinos, Blancos, Rosado, Tintos y vinos dulces

FRONTOS



La Bodega Frontos elabora sus vinos con las siguientes variedades de uvas autóctonas y foráneas:

■ **Blanco Seco:** Listan Blanco Ecológico - **Blanco Semidulce:** Listan Blanco

■ **Blanco Clasico:** Marmajuelo, Verdello, Albillo y Malvasia

■ **Rosado:** Syrah/Merlot - **Tinto Tierra:** Listan Prieto, Syrah y Merlot (varia segun añada)

■ **Tinto Clasico:** Baboso negro

■ **Vinos Dulces:** Tinto Dulce de Baboso o Blanco Dulce de Malvasia (varia segun añada)

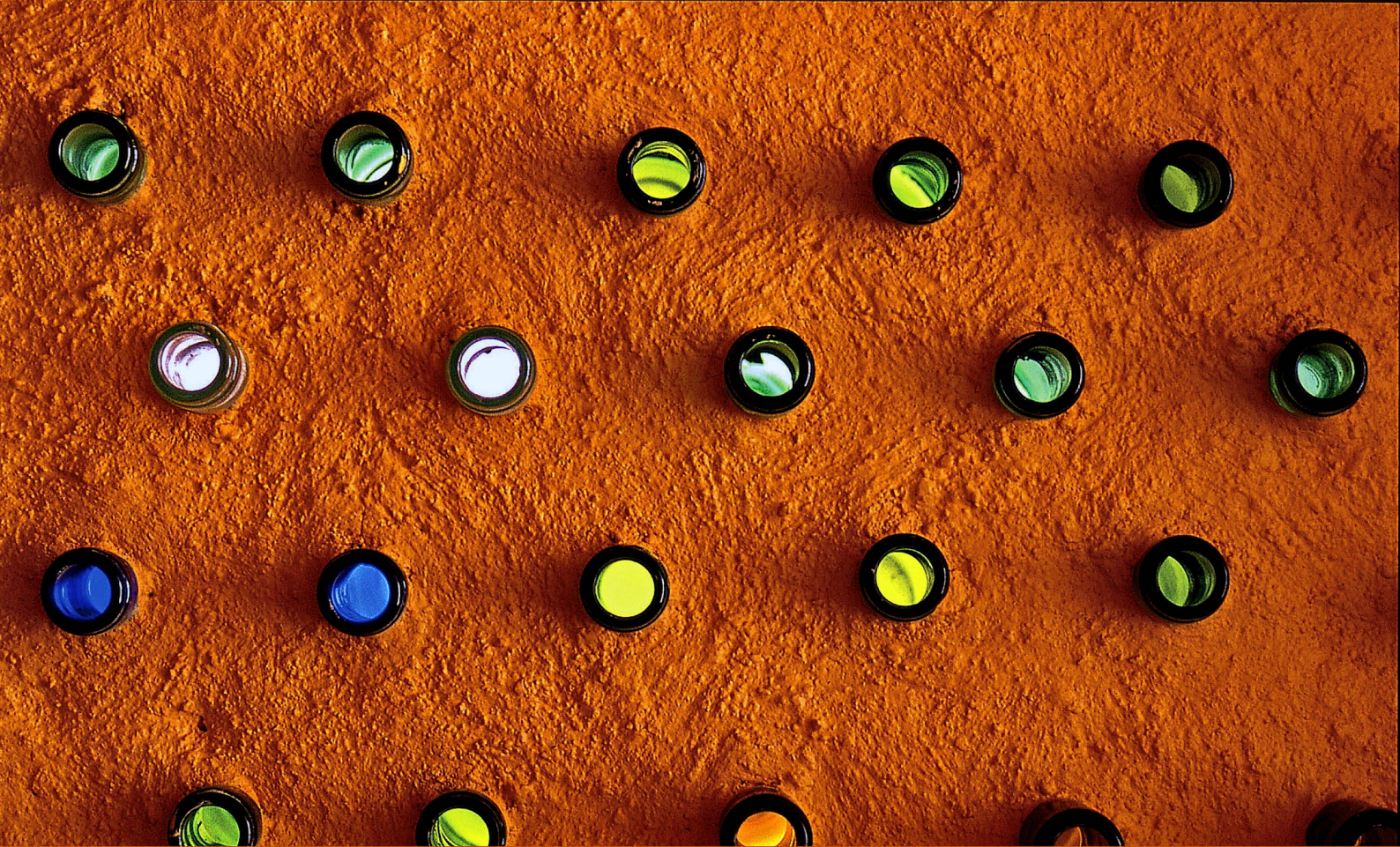






FRONTOS

un vino
distinto e innovador



LOMO GRANDE, 1- LOS BLANQUITOS 38600 GRANADILLA DE ABONA • TENERIFE • ISLAS CANARIAS • ESPAÑA
TEL: 922 777 253 • FAX: 922 777 246 • e-mail: bodega@frontos.es
www.frontos.es