



7th International Organic Wine Award 2016

2015 - Tierra de Frontos Blanco Afrutado

Listan blanco - DO - feinherb - 0.75 l - bio
Bodega Frontos - Spanien Kanarische Inseln

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Aromas limpios con notas frutales y anisadas, y ecos cremosos de fondo sostienen un recuerdo de persistencia suficiente. En boca es untuoso debido a los azúcares provenientes de la uva, con buena acidez, lo que lo hace fresco y equilibrado.



Award: Gold internationaler bioweinpreis 2016 (95 PAR

Punkte) 

Alcohol in vol. %:	12,50
Residual sugar in g/l:	18,60
Acid in g/l:	5,30
Aged in:	Steel barrel
Form of maturation:	oxidative / naturally fermented
Yield hl/ha:	2,00
Specific Gravity (without sugar) in g/l:	41,00
Classification:	CRAE
Sulphur free/total:	100
contains:	Sulfite
Bottle closure:	Granulat cork
Lot number:	2038-E
Reference source:	Bodega Frontos

Food recommendation:

Quesos sin curar, foie-gras mi-cuit. Pescados al horno y mariscos en general.

2015 - Tierra de Frontos Blanco Seco

Listan blanco - DO - trocken - 0.75 l - bio
Bodega Frontos - Spanien Kanarische Inseln



Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Aromas limpios con notas frutales (pera níspero) y anisadas (hinojo fresco). En boca es seco y fresco, con cierto volumen, recordando las sensaciones de nariz, con ligero amargor al final, nota típica de la variedad.

Award:	Gold internationaler bioweinpreis 2016 (94 PAR Punkte) 
Alcohol in vol. %:	13,00
Residual sugar in g/l:	5,90
Acid in g/l:	4,39
Aged in:	Steel barrel
Form of maturation:	reductive / naturally fermented
Yield hl/ha:	2,00
Specific Gravity (without sugar) in g/l:	22,03
Classification:	CRAE
Location:	ARCILLOSO - PEDRAGOSO A 1700 MT ALTITUD
Sulphur free/total:	108
contains:	Sulfite
Bottle closure:	Granulat cork
Lot number:	2038-E
Reference source:	Bodega Frontos

Food recommendation:

Pescados blancos, marisco y toda clase de arroces. Pastas y ensaladas sin vinagreta.

Winery:

En el Sur de Tenerife, en el municipio de Granadilla de Abona, entre Chimiche y los Blanquitos, se encuentra el Frontos. El Parque se ha construido en una finca rural de 540.000 m², reconviertiendo una antigua explotación agrícola familiar de más de 50 años, en una moderna explotación vitícola y lúdica, que aúna la tradición con las más modernas tecnologías vitivinícolas. Frontos es algo más que un viñedo o una bodega, 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 esta desarrollado sobre los criterios conservación del medioambiente, desarrollo sostenible, respecto a la diversidad cultural y estrategias de turismo responsable Frontos es un moderno complejo de servicios enológicos y de restauración, situado en plena naturaleza, con viñedos propios, Bodega bioclimática con sala de catas, Restaurante de alto nivel y Centro/Tasca para eventos especiales. El entorno esta profusamente vegetado con variedades de la flora autóctona canaria La Bodega Frontos se ha edificado con especial cuidado, adaptando el edificio al lugar, mediante 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 Está dotada de los más actuales avances tecnológicos así como de cavas subterráneas con temperatura controlada para la crianza de vinos de guarda, siguiendo el conocido modelo de viñedo propio con bodega, lo que permite controlar la calidad del proceso productivo. La bodega cuenta con una sala de cata donde los visitantes pueden degustar nuestros vinos