

Notas de cata de los vinos de la Sdad. cooperativa del campo "frontera"

Blanco seco: elaborado mediante mezcla de 2 variedades de uva, la verijadiego blanco en un 60% aportando acidez y grado, y la listán blanco que aporta finura y aromas.

De color amarillo con irisaciones verdosas. Aromas de fruta madura. En boca resulta fresco y frutal, equilibrado y estructurado.

Rosado: elaborado a partir de las variedades de uva tinta, listán negro en un 90% y negramoll en un 10%, macerando durante 12 horas en frío.

Vino de color rosa fresa con intenso aroma frutal y ligeras notas florales. En boca es fresco y vivo, agradable y persistente.

Tinto tradicional: elaborado con las variedades listán negro en un 90 % y negramoll en un 10%, mediante el método tradicional, dejándolo macerar durante 6 días a 25°C.

Vino de color rojo granate con buena capa. Aromas especiados, regaliz, pimienta, mineral y frutal. En boca es estructurado, con buena expresión tánica, suave, persistente y con un final muy agradable.

Blanco afrutado: se obtiene parando la fermentación con frío. vinos elaborados a partir de la mezcla de las variedades, Verijadiego blanco (60%) aportando acidez y grado, listán blanco (30%) aportando finura y aromas y una mezcla de variedades autóctonas, como son la bremajuelo, uval y pedro ximenez en un 10%, aportando aromas y grado.

Vino de color amarillo pálido, brillante y transparente. Finos aromas frutales y anisados. En boca es estructurado, equilibrado, fresco, persistente y con un final muy armónico.

Semidulce: se obtiene parando la fermentación con frío resultando un vino con 30 gr/l de azúcares residuales. vinos elaborados a partir de la mezcla de las variedades, verijadiego blanco (60%) aportando acidez y grado, listán blanco (30%) aportando finura y aromas y una mezcla de variedades autóctonas, como son la bremajuelo, uval y pedro ximenez en un 10%, aportando aromas y grado.

De color amarillo verdoso con reflejos dorados y aromas de fruta madura y vegetales. En boca es sabroso y fresco, con notas de fruta muy madura, herbácea y balsámica.

Tinto crianza 2004: elaborado con las variedades listán negro en un 90 % y negramoll en un 10%, mediante el método tradicional, dejándolo macerar entre 15 y 20 días a 25 c, criado luego un año en barricas de roble americano y francés allier, para reposar, mas tarde, un año en botella.

Vino de color rojo cereza con tonos teja. Aromas de crianza, especiados, cacao, café. sutiles recuerdos de madera y vainilla. En boca es suave, con una madera bien integrada, taninos muy redondos, persistentes y equilibrados.

Tinto maceración carbónica: elaborado mediante el método de maceración carbónica, consiste en fermentar los racimos enteros en una atmósfera saturada de gas carbónico. Elaborado en un 100% con listán negro.

Vino rojo granate de capa media-alta. Aromas intensos a fruta roja, plátano y violetas. Fresco y vivo al ataque, estructurado y equilibrado, con un agradable final suave y frutal.

Baboso blanco: elaborado a partir de la variedad baboso blanco en un 100 %, fermentando a baja temperatura, dando lugar a un vino de color amarillo paja, complejo y aromático, frutas maduras, níspero y melocotón, herbáceos frescos, tropicales. sutil y elegante en boca, con entrada amplia y fresca. persistente, final muy frutal, graso y fresco.

Verijadiego tinto: elaborado a partir de la variedad verijadiego negro en un 100%, dejándola macerar durante 15 días en cubas de acero de pequeña capacidad.

vino de color rojo granate con ribetes púrpura de capa media-alta. aromas a fruta negra, especiados y balsámicos con fondo mineral de intensidad media y franca. buena entrada, carnosos, sabrosos, taninos suaves, equilibrado y un final de boca agradable y elegante. un vino ideal para acompañar sus comidas.

Baboso tinto: elaborado con la variedad baboso negro 100%, dejándolo macerar en cubas de acero de pequeña capacidad durante 15 días. una vez hecha la fermentación maloláctica es clarificado y filtrado, pasando luego a reposar durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés allier y de roble americano.

un vino de color rojo granate intenso con ribetes púrpura. intenso y complejo con aromas de frutas silvestres, tostados, especiados. equilibrado en boca, con taninos golosos y paso elegante, armónico.

Gran Salmor: vino dulce blanco elaborado a partir de uva sobre madurada de las variedades bremajuelo, gual y verijadiego blanco, por alcanzar estas variedades altas concentraciones de azúcares. quedando en torno a los 50 gr/l de azúcares residuales tras la fermentación. reposa en barricas de roble durante al menos dos años.

un vino de color oro viejo con reflejos ámbar. potente, muy complejo y aromático. notas de fruta pacificada, especiados, canela, piel de naranja. en boca es denso, sabroso y vivo, destacando la fruta pasada. final muy persistente. se trata de un vino muy complejo y elegante.

Tinto dulce: elaborado a partir de las variedades baboso negro y verijadiego negro sobre maduras. reposa durante dos años en barrica de roble.

vino de color rojo rubí con tonos teja. muy potente y aromático, elegante. aromas a fruta negra pacificada, especiados, cacao, frutas en licor. en boca es sabroso, estructurado, equilibrado. compleja retronasal llena de matices. un vino para tener en cuenta.

Afrutado selección: vino elaborado, parando la fermentación con frío, a partir de la mezcla de las variedades verijadiego blanco, que aporta acidez y grado, y listán blanco, que aporta finura y aromas.

Vino de color amarillo pálido, brillante y transparente. finos aromas frutales y anisados. en boca es estructurado, equilibrado, fresco, persistente y con un final muy armónico destacando su acidez, que lo hace agradable al paladar.