



**Realizada la “pisada” del vino TERCERDÍA del cual el FRONTÓN posee una barrica anual.**

Nos gusta cuidar los detalles, por eso el **FRONTÓN** forma parte activa en los procesos que influyen en su calidad, **sus productos**. Como cada año nos hemos desplazado hasta Lapuebla de Labarca, en la Rioja Alavesa, para participar en el “pisado” de las uvas.

Una vez recogidas las uvas se pasan al lagar, este dispone de una capacidad aproximada de 24.000 kilos. Aquí es donde se pisa la uva de **manera tradicional**, es decir, el lagar se divide en dos secciones siendo una la **zona de pisado** y la otra la **zona de desplazamiento**. Se realizan **5 pisadas** o vueltas. El drenaje del caldo de la uva pasa a una **barrica de roble** donde se retiran los restos vegetales de piel a mano. Es muy importante dejar reposar la uva, por eso solo se realiza un pisado al día. A esta maceración se le llama “**carbónica**”.

El resultante vino del año **TERCERDÍA** es siempre una opción muy recomendable para acompañar una buena comida en el **FRONTÓN**.

