



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

IGP VALDEJALÓN

Las Alas de Frontonio

GARNACHA Y MACABEO 2018

«Garnacha fresca y liviana con carácter a tomillo y marcado carácter de suelo»

DESCRIPCIÓN

Trabajamos con viñedos tradicionales de monte, en vaso y de secano, cultivados de forma sostenible. Pequeñas elaboraciones artesanas criadas en viejas cuevas. San Frontonio, mártir decapitado cuya cabeza fue encontrado río arriba, simboliza nuestro espíritu de ir a contracorriente.

Suelos: Pizarras y cuarcitas

Altitud: 640 m

Inclinación: Media del 15.6%

Edad de viñas: 80 años

Vendimia

11 septiembre a mano en cajas de 18 kg

Crianza

14 meses en Boticella

NOTAS DE CATA

Rojo medio con ribete azul. Elegante nariz especiada intensa con frutilla roja, pimienta blanca y tomillo. Notas de clavo y tostadas del envejecimiento durante 14 meses en boticellas. Uva sin despalillar para añadir frescura al paladar. Seco, cuerpo ligero, acidez fresca, alcohol integrado, taninos aterciopelados, pero firmes.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Winemaker

Fernando Mora MW y Mario López

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Alc/Vol

13.5%

Tipo de vino

Vino tinto

Botellas

1912

Añada

2018

Variedad o variedades

Garnacha y Macabeo

DATOS DE LOGÍSTICA



Capacidad: 750 ml

Dimensiones: 296 × 82.2 mm

Peso: 1.34 Kg



Unid. por caja: 6

Dimensiones: 254 × 170 × 304 mm

Peso: 8.4 Kg



Europallet (120 × 80 cm)

Capas: 5

Cajas/pallet: 105

Unid./pallet: 630

Altura: 1.67 m

Peso: 907 Kg



Bodegas Frontonio

WTC, M^a Zambrano, 31- Torre Oeste, Planta 15-
50018 Zaragoza, Aragón (Spain)

Fernando Mora MW (+34) 669148771

Francisco Latasa (+34) 660537391

info@bodegasfrontonio.com