



BODEGAS FRONTONIO

*The Garage Wine*



IGP VALDEJALÓN

# Frontonio

LA LOMA Y LOS SANTOS

GARNACHA BLANCA Y MACABEO 2018

«Garnacha Blanca y Macabeo cremosas y crujientes con mucha delicadez y distinción»

## DESCRIPCIÓN

Trabajamos con viñedos tradicionales de monte, en vaso y de seco, 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:** Arcillocalcáreo y pizarra

**Altitud:** 480-610 m

**Inclinación:** Media del 6%

**Edad de viñas:** +45 años

**Vendimia**

7 septiembre a mano en cajas de 18 kg

**Crianza**

12 meses en Demi-Muid

## NOTAS DE CATA

Verde limón. Lima, flores blancas y romero. Pimienta blanca, mantequilla escocesa y aromas ahumados. Acidez fresca, crujiente y alcohol integrado. Impresionante acidez equilibrada con textura cremosa que lo hace único.

## 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 blanco

**Botellas**

1283

**Añada**

2018

**Variedad o variedades**

Garnacha Blanca 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<sup>a</sup>Zambrano,31- Torre Oeste, Planta15-  
50018 Zaragoza, Aragón (Spain)

Fernando Mora MW (+34) 669148771

Francisco Latasa (+34) 660537391

info@bodegasfrontonio.com