



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Frontonio

TELESCÓPICO

GARNACHA TINTA & GARNACHA PELUDA 2017

«Garnacha muy viva de viñedos viejos, envejecida en barricas de 300 litros de madera usada expresando la verdadera alma de la variedad»

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 calcáreo

Altitud: 530-600 m

Inclinación: Media del 10%

Edad de viñas: +50 años

Vendimia

8-15 sept a mano en cajas de 18 Kg

Crianza

13 meses en foudres ovales de 2500L y toneles de 500L.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con ribete violáceo. Intensa nariz a frutas del bosque, pimienta blanca, violetas y tomillo. En boca es fresco, firme y largo con textura aterciopelada y lleno de energía.

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

14300

Añada

2017

Variedad o variedades

88% Garnacha Tinta

12% Garnacha Peluda

DATOS DE LOGÍSTICA



Capacidad: 750 ml

Dimensiones: 300 × 80.5 mm

Peso: 1.3 Kg



Unid. por caja: 6

Dimensiones: 250 × 170 × 308 mm

Peso: 8.2 Kg



Europallet (120 × 80 cm)

Capas: 5

Cajas/pallet: 105

Unid./pallet: 630

Altura: 1.70m

Peso: 886 Kg



Bodegas Frontonio

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

Fernando Mora MW (+34) 6691 87 71

Francisco Latasa (+34) 660537391

info@bodegasfrontonio.com