



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Las Alas de Frontonio

GARNACHA Y MACABEO 2019

«Vino atómico, fino y concreto»

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

7 septiembre a mano en cajas de 18 kg

Crianza

14 meses en foudre.

NOTAS DE CATA

Rubí pálido. Aromas finos de grosellas, violetas y orégano. Uva sin despallillar para añadir frescura. Seco, cuerpo ligero y acidez muy fresca. Taninos aterciopelados, pero firmes. Un vino etéreo pero intenso, muy largo.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Winemaker

Fernando Mora MW y Mario López

Certificado ecológico

En proceso

Alc/Vol

13.5%

Tipo de vino

Vino tinto

Botellas

3.032

Añada

2019

Variedad o variedades

Garnacha y Macabeo

DATOS DE LOGÍSTICA



Capacidad: 750 ml

Dimensiones: 296 × 82.2 mm

Peso: 1.34 Kg



Europallet (120 × 80 cm)

Capas: 5

Cajas/pallet: 105

Unid./pallet: 630

Altura: 1.67 m

Peso: 907 Kg



Unid. por caja: 6

Dimensiones: 254 × 170 × 304 mm

Peso: 8.4 Kg



Bodegas Frontonio

Camino de las Bodegas s/n Alpartir,
Zaragoza. CP 50109 (Spain)

Sales Phone: +34 638 96 13 95

info@bodegasfrontonio.com