



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine



Frontonio

LA LOMA Y LOS SANTOS

GARNACHA BLANCA Y MACABEO 2019

«Equilibrio perfecto entre delicadeza y nervio»

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: Arcillo-calcáreo y pizarra

Altitud: 480-610 m

Inclinación: Media del 6%

Edad de viñas: +45 años

Vendimia

2 septiembre a mano en cajas de 18 kg

Crianza

12 meses en Demi-Muid

NOTAS DE CATA

Amarillo limón. Piel de limón, azahar y romero sobre un fondo ahumado y especiado. Seco, acidez fresca, textura crujiente y enérgica. Un vino cremoso a la par que mineral y 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 blanco

Botellas

2.210

Añada

2019

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

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

Sales Phone: +34 638 96 13 95
info@bodegasfrontonio.com