



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine



Frontonio

TELESCÓPICO

GARNACHA FINA, GARNACHA PELUDA & MAZUELA 2019

«La finura de la Garnacha y la magia de la Cariñena hacen brillar este singular vino»

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: Cantos aluviales, pizarras y calcáreo

Altitud: 480-600 m

Inclinación: Media del 10%

Edad de viñas: +50 años

Vendimia

4 - 8 sept a mano en cajas.

Crianza

12-14 meses en foudre ovales de gran capacidad y toneles de 500L.

NOTAS DE CATA

Rubí ligero con ribete azulado. Cerezas silvestres, pimienta y pétalos de rosa sobre notas de tomillo y ahumados. Seco, acidez fresca, cuerpo ligero. Taninos elegantes con energía. Un vino sabroso, fino 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 tinto

Botellas

12.507


Añada


2019

Variedad o variedades

50% Garnacha, 35% Garnacha Peluda y 15% Mazuela

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