



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine



Parker Points:
2019 / 94 points

Frontonio

LA LOMA Y LOS SANTOS

GARNACHA BLANCA Y MACABEO 2020

«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

27 agst. y 3 sept. a mano en cajas de 18 kg

Crianza

12 meses en toneles de 500 y de 900 L.

NOTAS DE CATA

Amarillo acerado brillante. Lima ácida, pedernal y brioche. Actitud fina y envolvente. Muy fresco e ilustre. Longitud mineral y textura sávida sobre un fondo ahumado que le aporta distinción.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Frontonio

Winemaker

Fernando Mora MW & Mario López

Certificado ecológico

En proceso

Alc/Vol

13.5%

Tipo de vino

Vino blanco

Botellas

3.052

Añada

2020

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