



BODEGAS FRONTONIO

*The Garage Wine*



**Parker Points:**  
2019 / 94 points

# Frontonio

TELESCÓPICO

**GARNACHA FINA, GARNACHA PELUDA & MAZUELA 2020**

«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**

27 agosto – 8 sept. a mano en cajas.

**Crianza**

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

## NOTAS DE CATA

Rojo cadmio ligero. Cereza picota, pétalo de rosa y orégano silvestre. Fresco, directo, carnoso y de taninos enérgicos. Textura fina y sabrosa. Equilibrio delicado de fruta y flor.

## INFORMACIÓN

**Bodega**

Bodegas Frontonio

**Winemaker**

Fernando Mora MW & Mario López

**Certificado ecológico**

En proceso

**Alc/Vol**

13.5%

**Tipo de vino**

Vino tinto

**Botellas**

19.283

**Añada**


2020

**Variedad o variedades**

46% Garnacha, 28% Garnacha Peluda, 24% Mazuela & 2% 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