



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Las alas de Frontonio

GARNACHA 2014

«Garnacha ligera y sedosa con caracter elegante, mineral y mentolado»

DESCRIPCIÓN

Alas de Frontonio recibe su nombre de San Frontonio, patrón de Épila, localidad enclavada al noroeste de España donde se produce este vino. La leyenda dice que San Frontonio fue decapitado por los romanos. Su cuerpo fue enterrado en un cementerio y su cabeza fue arrojada al Río Ebro, a la altura de Zaragoza. Milagrosamente, su cabeza fue encontrada aguas arriba, en una de las orillas del Río Jalón, en Épila. A contra corriente, como el vino de producción limitada que hoy tienes entre tus manos y que ha sido elaborado de forma discreta en un humilde garaje por Fernando Mora y Mario López.

TASTING NOTES

Granate medio con ribete azul. Elegante nariz especiada intensa con frambuesa, pimienta blanca y menta fresca. Notas de clavo y tostadas del envejecimiento durante 7 meses en barricas de Allier de 300 l. 10 % de la uva sin despalillar para añadir frescura en el paladar. Seco, cuerpo ligero, acidez fresca, alcohol integrado, taninos aterciopelados. Largo, gran intensidad de balsámicos y aromas complejos debido a la falta de sulfitos o cualquier otra adición.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Tipo de vino

Vino tinto

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Botellas

325

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Añada

2014

Alc/Vol

14%

Variedad o variedades

100% Garnacha

DATOS DE LOGÍSTICA



Capacidad: 750 ml
Dimensiones: 300 × 80,5 mm
Peso: 1.3 Kg



Europallet (120 × 80 cm)

Capas: 5
Cajas/pallet: 105
Unid./pallet: 630
Altura: 1.70 m
Peso: 886 Kg



Unid. por caja: 6
Dimensiones: 25 × 170 × 308 mm
Peso: 8.2 Kg



Bodegas Frontonio

WTC, M^a Zambrano, 31 · Torre Oeste, Planta 15 · 50018
Zaragoza, Aragón (Spain)

Fernando Mora (+34) 669 14 87 71
Francisco Latasa (+34) 660 53 73 91
info@bodegasfrontonio.com