



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Frontonio

GARNACHA 2014

«Gran tinto único, reflejando el perfil suave y elegante de la mejor Garnacha»

DESCRIPCIÓN

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 profundo. Aromas a cereza y ciruela con notas balsámicas y mentoladas. Canela, pimienta negra y mantequilla procedentes de crianza en barrica del bosque de Allier de 300 litros durante 11 meses. Seco, acidez refrescante y alcohol integrado con taninos aterciopelados. Largo, equilibrio entre fruta y notas de madera, intenso y extremadamente complejo.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Tipo de vino

Vino tinto

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Botellas

1180

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

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

Altura: 1.70 m
Peso: 886 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