



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

IGP VALDEJALÓN

Frontonio

SUPERSÓNICO

GARNACHA 2015

«El preferido del Winemaker, pura garnacha fresca, viva y ligera»

DESCRIPCIÓN

Frontonio Supersónico 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 palido con tonos azulados. Moras, violetas y cerezas rojas con notas minerales, ahumados, balsámicos y fondo de regaliz. Criado en barricas usadas de 500 litros de roble frances para pulir taninos. Seco, acidez fresca, alcohol integrado, cuerpo ligero, con taninos suaves ligeros. Una gran longitud y extremadamente complejo. Vinificación natural con solamente 2 g/hl de la adición de SO2 antes del embotellado.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Alc/Vol

14%

Tipo de vino

Vino tinto

Botellas

3000

Añada

2015

Variedad o variedades

100% Garnacha

DATOS DE LOGÍSTICA



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



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



Europallet (120 × 80 cm)

Capas: 5
Cajas/pallet: 105
Unid./pallet: 630
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

