



BODEGAS FRONTONIO

*The Garage Wine**Frontonio*

MICROCÓSMICO

MACABEO 2015

«Un blanco de clima cálido, armónico y fresco demostrando el potencial de las variedades neutras. Viva el Macabeo»

DESCRIPCIÓN

Frontonio Microcómico Macabeo 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

Verde limón. Limón y pomelo con minerales. Aromas ahumados austeros. Paladar concentrado en armonía con la acidez fresca y elegante estructura distintiva con cuerpo medio. Un estilo limpio y seco de un Macabeo extraordinario procedente de viñas viejas y cultivo de secano. Complejo y largo postgusto.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Tipo de vino

Vino blanco

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Botellas

4550

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Añada

2015

Alc/Vol

14%

Variedad o variedades

100% Macabeo

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