



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Frontonio

TELESCÓPICO

BLANCO 2015

«Un coupage atractivo de Garnacha Blanca, Macabeo y Viognier hecho para demostrar el gran potencial de las zonas cálidas»

DESCRIPCIÓN

Frontonio Telescópico 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

Color limón. Cáscara de limón, flores blancas y violetas. Recuerdos de panadería y minerales. Trabajo de lias durante 6 meses. Seco y alcohol integrado. Cuerpo voluptuoso con increíble acidez equilibrada y aromas elegantes y puros. Muy largo, concentrado e intenso.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Tipo de vino

Vino blanco

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Botellas

4345

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Añada

2015

Alc/Vol

13,5%

Variedad o variedades

Macabeo, Garnacha Blanca y Viognier

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