



BODEGAS FRONTONIO

The Garage Wine

Frontonio

GARNACHA BLANCA 2015

«Garnacha blanca fresca y cremosa llena de finura y distinción»

DESCRIPCIÓN

Frontonio Garnacha Blanca 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 de capa media. Limón intenso, flores blancas y heno. Pimienta blanca, mantequilla y aromas ahumados procedentes de la fermentación y envejecimiento en barricas de Allier de 300 litros durante 5 meses. Largo, seco, acidez y alcohol integrado. Gran acidez equilibrada con suave textura cremosa que junto con al perfil aromático intenso y complejo crean un vino único.

INFORMACIÓN

Bodega

Epilense de Vinos y Viñedos

Tipo de vino

Vino blanco

Winemaker

Fernando Mora y Mario López

Botellas

395

Denominación de origen

IGP Valdejalón (Aragón)

Añada

2015

Alc/Vol

14%

Variedad o variedades

100% Garnacha blanca

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