

# Cuevas de Arom

VIÑEDOS VIEJOS DE MONTE

## Allas Parcelas



### DESCRIPCIÓN

El primer vino que Fernando Mora hizo en su apartamento se llamó AROM (su apellido al revés) y fue símbolo de su inicio en el mundo del vino en 2008.

En la búsqueda de mayor altura con motivo de conseguir mayor frescura y precisión, Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro unen sus manos con una ilusión común, hacer una de las mejores garnachas del mundo.



### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos de garnacha vieja de más de 50 años. Altitud superior a 700 metros en vaso y seco. Suelos de pizarra y cuarcita y suelos calcáreos tipo glacis. Vendimia manual.



### DETALLES DE ELABORACIÓN

Fermentado en depósito de cemento abierto con un 30% de uva con raspón. Levaduras autóctonas. Crianza en depósitos de cemento durante 10 meses.



### NOTAS DE CATA

Rojo rubí abierto. En nariz presenta grosella, pimienta blanca, tomillo y mineral. Es un vino fresco en boca con taninos firmes, cuerpo medio y sabores a grosellas, con textura mineral y un retro gusto a monte. Un vino intenso y complejo con longitud alta.

### INFORMACIÓN

#### Bodega

Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro

#### Variedad

Garnacha

#### Añada

2020

#### Tipo de vino

Vino tinto

#### Alc./Vol

13.5%

### LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.

Dimensiones: 300 x 87,5 mm

Peso: 1,55 Kg.

Cód. barras: 0635131098390



Europallet (120 x 80 cm.)

Mantos: 5

Cajas/pallet: 95

Unid./pallet: 570

Dimensiones: 120 x 80 x 170 cm

Peso: 930 Kg.



Unid. por caja: 6

Dimensiones: 26,8 x 18 x 30,2 cm

Peso: 9,57 Kg.