

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Valdejalón quizás es la región más desconocida de Aragón. Pero con el esmero de Fernando Mora, Master of Wine, el sueño de dignificar la zona y sus viñedos viejos, se hizo realidad. La filosofía es la misma, empezó a elaborar vinos en un garaje, y ahora, que tiene la bodega en una casa-cueva de más de 200 años de antigüedad, sigue elaborando vinos interpretando cada parcela, interpretando y desarrollando el potencial de cada uva y aplicando las técnicas que, por su filosofía de elaboración, creen mejor para crear los vinos que reflejen plenamente el terruño.



BOTIJO BLANCO 2022

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN

Despalillado, 30 horas de maceración sin SO2. Levaduras autóctonas. Fermentación 15 días en cemento subterráneo a 18-20°C

Crianza: 4 meses en cemento subterráneo con lías finas sin battonage.

NOTAS DE CATA

Posee unos aromas intensos, que te envuelven, a azahar, lima y minerales. En boca, se trata de un blanco, seco, con acidez fresca, cuerpo ligero, intensos florales y piel de limón. Tiene un final largo, fresco inigualable y vívido.

MARIDAJE

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Ideales para quesos de cabra.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com