

# BODEGAS FRONTONIO

## Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Todo vino empieza en la tierra y la tierra de El Jardín de las Iguales es única. Bodegas Frontonio tuvo el honor de poder adquirir tan preciada joya en 2016. Las viñas son tan sensibles, que casi conocen a la persona que las cuida, por lo que siempre hemos intentado respetar y entender antes de actuar. Al final las personas estamos de paso y lo que realmente se queda es la tierra.



## EL JARDÍN DE LAS IGUALES 2021

VIÑEDO HISTÓRICO - GARNACHA

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIETADES

96% Garnacha, 4% Macabeo.

### ELABORACIÓN

Racimos enteros. Fermentación en hormigón con levaduras autóctonas y maceración durante 92 días.

Crianza: 13 meses en barricas neutras de roble de 456 litros.

### NOTAS DE CATA

Rojo escarlata. En nariz encontramos notas de violetas, cítricos y un toque especiado. Pero lo sorprendente es la sensación en boca: tiene una textura hermosa, con taninos ultra refinados, calcáreos y enérgicos. El equilibrio y la elegancia son magníficos. Es limpio, preciso y enfocado, con mucha energía y luz; es etéreo, pero con un gran poder interior.

### MARIDAJE

Platos de aves guisadas o con salsas oscuras de carne o vino tinto. Con carnes de textura grasa como el cerdo. Platos de verdura en general. Arroces de carne y verduras (pollo, conejo, pichón...) Pasta con salsas sabrosas, como salsas de tomate.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)