

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Un ensamble de dos viñedos buscando la frescura del Macabeo y la textura de la Garnacha Blanca. Fermentado en toneles.



FRONTONIO BLANCO LA LOMA & LOS SANTOS 2021

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

60% Macabeo, 40% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN

Fermentó en hormigón tras una maceración de 24 horas.

Crianza: 14 meses en barricas de roble de 500 y 900 litros.

NOTAS DE CATA

Vino floral y cítrico, matizado y elegante, con sabores sabrosos, una sensación sávida, un toque salado y el final seco de los suelos calizos, de hermosa textura. Es un vino muy completo: denso, energético, persistente. Magnífico.

MARIDAJE

Pescados y aves ahumados. Con guisos y sopas de pescado tradicionales. Pescados, aves y mariscos a la brasa. Acompaña estos vinos con salsas de crema, mantequilla, bechamel o salsas de vino blanco. También con arroces de ave o de pescado. Pasta con salsas blancas de crema o mantequilla, o con frutos de mar. Ideal para quesos cremosos. Condimenta tus platos con especias dulces (clavo, nuez moscada...), con setas o con contrapuntos frescos como cítricos o hierbas frescas.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com