

# BODEGAS FRONTONIO

## Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Garnacha austera y sincera que refleja el estilo tradicional aragonés de elaboración, el origen de la variedad.



## MICROCÓSMICO GARNACHA 2022

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Garnacha Tinta.

### ELABORACIÓN

20% de uva pisada. Levaduras autóctonas. Encubado 28 días en cemento aéreo. Un bazuqueo manual al día.

Crianza: 12 meses en cemento subterráneo.

### NOTAS DE CATA

Rojo rubí azulado tenue. Grosella, rosa inglesa y laurel. Fresco, ágil y firme. Largo y persistente.

### 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)