BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Fruta y territorio, es lo que nos transmite este Botijo. De producción limitada, se llama así por la antigua vasija de barro que saciaba la sed en el campo. Vino tinto con aromas a fruta roja y especias. Es un vino maduro y una clásica versión de la Garnacha, pero de los más fresco y agradable que puedas imaginar.

BOTIJO ROJO 2022

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha Tinta.

ELABORACIÓN

8-10% de racimo entero. Levaduras autóctonas. Fermentación 20 días en cemento y acero inoxidable con medio remontado ligero al día.

Crianza: 10 meses en cemento subterráneo.

NOTAS DE CATA

De poco color con buena acidez y poco peso, y con aromas de frutas frescas como la cereza y la mora. Destaca además la pimienta negra. Un carácter delicado ideal para platos elegantes a medio camino entre la contundencia y la delicadeza.

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