

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 VIÑEDO HISTÓRICO - GARNACHA

FORMATOS

0,75 L (2021)

0,75 L (2022)

1,50 L (2022)

VARIEDADES

96% Garnacha, 4% Macabeo.

ELABORACIÓN

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

Crianza: 14 meses en barricas neutras de 456 L.

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