

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 - MACABEO

FORMATOS

0,75 L (2020)

0,75 L (2021)

1,50 L (2021)

VARIEDADES

100% Macabeo.

ELABORACIÓN

Fermentación en foudre de roble de 1000 litros con levaduras autóctona durante 40 horas.

Crianza: 12 meses en fudres y terminado en toneles neutros.

NOTAS DE CATA

Amarillo de sol toscano. Yuzu, hinojo asilvestrado y sílex. Entrada afilada de directa acidez. Textura sabrosa. Complejidad de matices especiados que perduran de manera casi infinita.

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