

# BODEGAS FRONTONIO

## Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Otro ejemplo más de Bodegas Frontonio por buscar la singularidad de lo único. Este vino blanco es un cupage de variedades blancas locales en la búsqueda de la elegancia más bella. Macabeo, Garnacha Blanca, Palomino, Robal, Cayetana Blanca... Todas juntas y con una crianza de 12 meses en cemento subterráneo.



### ELÁSTICO

#### FORMATOS

**0,75 L (2020)**

**0,75 L (2022)**

#### VARIETADES

Macabeo, Garnacha Blanca, Palomino, Robal.

#### ELABORACIÓN

El mosto fermentó en hormigón con levaduras autóctonas durante 20 horas. Maceración con los hollejos.

Crianza: 12 meses en tinas subterráneas de hormigón con las lías finas y sin bâtonnage.

#### NOTAS DE CATA

Amarillo maíz ligero. Jazmín de Madagascar, piel de limón y mantequilla de avellana. Se muestra enérgico a la par que aterciopelado. Fresco y salino. Untuosidad crujiente.

#### MARIDAJE

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Ideales para quesos de cabra.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)