

# BODEGAS FRONTONIO

## Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Un ensamble de dos viñedos buscando la frescura del Macabeo y la textura de la Garnacha Blanca. Fermentado en toneles.



## FRONTONIO BLANCO LA LOMA & LOS SANTOS

### FORMATOS

**0,75 L (2021)**

**0,75 L (2022)**

**1,50 L (2022)**

### VARIETADES

60% Macabeo, 40% Garnacha Blanca.

### ELABORACIÓN

Fermentó en hormigón tras una maceración de 24 horas.

Crianza: 14 meses en barricas de roble de 500 y 900 litros.

### NOTAS DE CATA

Vino floral y cítrico, matizado y elegante, con sabores sabrosos, una sensación sávida, un toque salado y el final seco de los suelos calizos, de hermosa textura. Es un vino muy completo: denso, enérgico, persistente. Magnífico.

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