

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

La Tejera es una parcela plantada con cepas de 80 años, con una fuerte pendiente del 15%, a 650 metros de altitud y con suelos de pizarra. Una parcela única con la que Fernando Mora elabora este vino tinto.



LAS ALAS DE FRONTONIO

LA TEJERA

FORMATOS

0,75 L (2020)

0,75 L (2021)

0,75 L (2022)

1,50 L (2022)

VARIEDADES

Garnacha, Macabeo.

ELABORACIÓN

100% racimos enteros. Fermentación en hormigón abierto con levaduras autóctonas.

Crianza: 14 meses en fudres de roble italiano.

NOTAS DE CATA

Es súper preciso a la par que expresivo, floral, matizado, elegante y complejo. El vino tiene energía y agarre en boca, con toneladas de sabor, flores y mandarinas, nuevamente, y taninos muy elegantes y finos. Se trata de una garnacha espectacular, con una personalidad diferente y fuerte. Un vino muy especial.

MARIDAJE

En general platos sabrosos e intensos. Carnes de todo tipo, especialmente carne roja y carnes estofadas o asadas. Salsas intensas y sabrosas, de carne o de vino tinto. Especialmente indicados con alimentos cocinados a la brasa. Condimenta los platos con especias dulces, especias, hierbas mediterráneas y, si están algo evolucionados, con setas. Pasta con salsas potentes como un Ragú de ternera. Arroces de carne, intensos y sabrosos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com