

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Garnacha austera y sincera que refleja el estilo tradicional aragonés de elaboración, el origen de la variedad.



MICROCÓSMICO GARNACHA 2023

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha Tinta.

ELABORACIÓN

20% de uva pisada. Levaduras autóctonas. Encubado 28 días en cemento aéreo. Un bazuqueo manual al día.

Crianza: 12 meses en cemento subterráneo.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí azulado tenue. Grosella, rosa inglesa y laurel. Fresco, ágil y firme. Largo y persistente.

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