

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

Un blanco de clima continental, armónico y fresco demostrando el potencial de las variedades locales. Elaborado a más de 500 metros de altura con la tradicional uva Macabeo.



MICROCÓSMICO MACABEO 2023

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Macabeo.

ELABORACIÓN

Despalillado, 20 horas de maceración sin SO₂. Levaduras autóctonas. Encubado 15 días en cemento subterráneo a 17-18°C.

Crianza: 6 meses en cemento subterráneo con lías finas sin battonage.

NOTAS DE CATA

Color amarillo limón con tonos verdosos. Aromas a lima, flor blanca e hinojo sobre un fondo mineral. En boca es muy fresco con textura salina y gran longitud. Un macabeo enérgico y vibrante con capacidad de guarda.

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