

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

El Psicodélico es un vino tinto verdaderamente único, ya que está elaborado con una mezcla de variedades de uvas muchas de ellas desaparecidas como: Garnacha, Cribatinaja, Provehón, Garnacha Blanca, Cojón de Gato, Miguel de Arco y otras, plantadas hace más de 60 años en terrenos de pizarra con vertiginosas pendientes de más del 25%. Un vino con solo 12,5% de alcohol, y como dice Fernando Mora: "un tinto con alma de blanco", ligero, perfumado y elegante.



PSICODÉLICO

FORMATOS

0,75 L (2021)

0,75 L (2022)

VARIEDADES

Garnacha, Cribatinaja, Provehón, Garnacha Blanca, Cojón de Gato, Miguel de Arco y otras.

ELABORACIÓN

Fermentó con 100% racimos enteros y levaduras autóctonas en hormigón con una maceración de más de 70 días.

Crianza: 12 meses en toneles neutros de 300 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

Es pálido y brillante, con una nariz muy expresiva de flores y frutas azules, un poco exótico/salvaje, diferente y muy atractivo. Tiene sólo un 12,5% de alcohol y con mucho equilibrio, con una sensación de frescor cítrico, muy sabroso y con taninos muy finos. Mucha complejidad y matices.

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...).

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com