

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

El Supersónico es una de las Garnachas más frescas que podemos encontrar en Aragón. Un vino tinto que se elabora con uvas de un viñedo a más de 1000 metros de altitud, con orientación norte. Esto da un vino fino, con aromas de hierbas frescas y flores, que reposa durante 12 meses en fudres de madera.



SUPERSÓNICO

FORMATOS

0,75 L (2021)

0,75 L (2022)

1,50 L (2022)

VARIEDADES

93% Garnacha Tinta, 7% Macabeo.

ELABORACIÓN

Uva fermentada con racimo 100% entero en tinas de roble con levaduras autóctonas.

Crianza: 12 meses en fudres de 2500L y toneles usados.

NOTAS DE CATA

La frescura de la Garnacha llevada a su extremo. 1.030 metros de altitud hacen que sus uvas den un vino de color rojo cinabrio ligero. Grosellas, violetas y laurel sobre un marcado fondo mineral. Muy fresco, liviano y cítrico. Impresiona la elegancia de sus taninos y su interminable longitud redonda y floral.

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