

BODEGAS FRONTONIO

Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

La finura de la Garnacha y la magia de la Cariñena hacen brillar este singular vino.



TELESCÓPICO 2022

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuela.

ELABORACIÓN

25% de raspón. Levaduras autóctonas. Encubado 35 días en cemento aéreo. 1/2 bazuqueo manual al día.

Crianza: 13 meses en foudres ovales de 2500 litros y toneles de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Rojo cadmio ligero. Cereza picota, pétalo de rosa y orégano silvestre. Fresco, directo, carnoso y de taninos enérgicos. Textura fina y sabrosa. Equilibrio delicado de fruta y flor.

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