



CUEVAS DE AROM



AS LADIERAS

CUEVAS DE AROM



DESCRIPCIÓN

El primer vino que Fernando Mora hizo en su apartamento se llamó AROM (su apellido al revés) y fue símbolo de su inicio en el mundo del vino en 2008.

En la búsqueda de mayor altura con motivo de conseguir mayor frescura y precisión, Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro unen sus manos con una ilusión común, hacer una de las mejores garnachas del mundo.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos viejos de laderas norte de garnacha a más de 800 metros de altitud. Vendimia manual. Suelos del precámbrico, cuarcitas y pizarras.



DETALLES DE ELABORACIÓN

Elaborado en depósitos de cemento con bazuqueo manual. Criado en huevos de cemento y foudre. Se ha utilizado el 50% de raspón en fermentación y levaduras autóctonas.



NOTAS DE CATA

Rojo violáceo abierto. En nariz presenta bayas silvestres, laurel, romero y violetas. Es muy fresco en boca, con alcohol moderado, cuerpo medio y taninos tersos. Sabores a monte. Se trata de un vino ligero, elegante y largo.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro

Variedad

Garnacha

Añada

2018

Tipo de vino

Vino tinto

Alc./Vol

13.5%

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.

Dimensiones: 300 x 87,5 mm

Peso: 1,55 Kg.

Cód. barras: 0635131098383

Unid. por caja: 6

Dimensiones: 26,8 x 18 x 30,2 cm

Peso: 9,57 Kg.



Europallet (120 x 80 cm.)

Mantos: 5

Cajas/pallet: 95

Unid./pallet: 570

Dimensiones: 120 x 80 x 170 cm

Peso: 930 Kg.