



CUEVAS DE AROM



CUEVAS DE AROM

TUCA NEGRA



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 de garnacha vieja de más de 80 años. Altitud superior a 850 metros en vaso y secano. Suelos de pizarra y cuarcita. Vendimia manual.



DETALLES DE ELABORACIÓN

Encubado 60 días con un bazuqueo manual al día con pies. Criando 14 meses en huevo. Se ha utilizado el 100% de raspón en fermentación y levaduras autóctonas.



NOTAS DE CATA

Rojo rubí. Grosellas, violetas y laurel. Vivaz, refrescante, con cuerpo medio, textura salina, tanino elegante y crujiente. Terso, puro y bello.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro

Variedad

Garnacha

Añada

2019

Tipo de vino

Vino tinto

Alc./Vol

14.2%

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.

Dimensiones: 300 x 87,5 mm

Peso: 1,55 Kg.

Cód. barras: 8436598730029



Europallet (120 x 80 cm.)

Mantos: 5

Cajas/pallet: 95

Unid./pallet: 570

Dimensiones: 120 x 80 x 170 cm

Peso: 930 Kg.



Unid. por caja: 6

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

Peso: 9,57 Kg.