



# Mario López y Fernando Mora: recuperando viñedos

Ya hemos hablado de Fernando y Mario en alguna ocasión, pero su proyecto no deja de enamorarnos, por lo que significa recuperar viñedos olvidados, y de sorprendernos con nuevos vinos y la evolución de los antiguos.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### D.O. Campo de Borja

La D.O. Campo de Borja está situada en el extremo norte de la provincia de Zaragoza, en una zona fronteriza entre Aragón y Castilla. Los viñedos se extienden por la ladera noreste del monte Moncayo en dirección al valle del Ebro. Están situados entre los 350 y los 700 metros de altura, en un territorio con grandes contrastes térmicos y poca lluvia. En la zona encontramos viñedos viejos de variedades tradicionales como la Garnacha o el Macabeo, y otras más recientes de variedades internacionales.

### I.G.P. Valdejalón

Como todo el valle del Ebro, la zona del río Jalón es una zona tradicional de cultivo de uva. El valle del Jalón es una franja verde al norte de Zaragoza, que desemboca en el río Ebro. En ella encontramos desde altiplanos cálidos y de escasa pluviometría, a zonas húmedas en la riba del río. Las variedades de uva más características son la Garnacha blanca y tinta, y se pueden encontrar viñas viejas que son auténticos tesoros enológicos en las manos adecuadas.

### Región

Valdejalón y  
Campo de Borja



**¿Sabías que...?** En Aragón hay 4 D.O. (Somontano, Campo de Borja, Cariñena y Calatayud) y 5 Vinos de la Tierra (Valdejalón, Bajo Aragón, Valle del Cinca, Ribera del Jaloca y Ribera del Gállego).



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. **¡Descárgatela!**



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**El Casetero:** Un contrapunto perfecto para el sabroso y crujiente frito de unos calamares a la andaluza.



**Telescópico Garnacha:** Para el Telescópico Garnacha nuestra propuesta es una ventresca de atún a la brasa con salsa de pimienta rojo.




## El Casetero Macabeo 2018

Bodega: Bodega Cuevas de Arom  
Tipo: blanco  
País: España  
D.O. Campo de Borja  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 13%



ligero




Bodega Cuevas de Arom   
@cuevasdearom   
@bodegasfrontonio 

## Telescópico Garnacha 2015

Bodega: Bodega Frontonio  
Tipo: tinto  
País: España  
I.G.P. Valdejalón  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 14%





maduro


Bodegas Frontonio   
@BFrontonio   
@bodegasfrontonio 



### Elaboración


 **Variedades:** 100% Macabeo


 **Viñedos:** las uvas provienen de viñedos de cepas viejas de la variedad Macabeo, plantados en suelos de secano a los pies del monte Moncayo.

 **Vinificación y crianza:** El vino fermentó en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada, y posteriormente permaneció un tiempo con sus lías.

### Elaboración

 **Variedades:** 100% Garnacha

 **Viñedos:** las uvas provienen de una selección de viñedos de cepas viejas de Garnacha de entre 30 y 60 años de los municipios de Jarque, Épila y Morata, de la zona del valle del río Jalón.

 **Vinificación y crianza:** El vino fermenta en depósitos de cemento y se cría con lías durante 5 meses.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



pera

lima

heno

**Equipo de sumilleres de Wine is Social:**

*“Un vino blanco fresco, elaborado con uva Macabeo, con aromas herbáceos a heno, pimienta blanca y notas de lima sobre fruta de hueso”.*



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



cereza

arándanos

cedro

tostados

**Equipo de sumilleres de Wine is Social:**

*“Este Telescópico Garnacha es la prueba de la forma positiva en que evolucionan los vinos de Mario y Fernando, un vino con sensaciones de fruta madura, que sin embargo se mantiene fresco y vivo.”*

### Bodega

Valdejalón es quizás la región más desconocida de Aragón. Pero con el esmero de los jóvenes Fernando Mora, el enólogo de Borsao, Mario López, y el abogado Francisco Latasa, el sueño de dignificar la zona y sus viñedos viejos, se hace realidad. La filosofía es la misma, empezaron a elaborar vinos en un garaje y siguen elaborando vinos de garaje: interpretando cada parcela, cada uva y cada técnica de elaboración.

**La voz del productor**

**Fernando Mora:** “Nos gustan los vinos finos, con poca intervención y que reflejen nuestra personalidad. Aragón es una región vitícola maravillosa que tenemos y queremos mostrar.”