

FRONTAURA

CRIANZA 2006



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

COLOR INTENSO ROJO PICOTA
CON RIBETE GRANATE; capa media
alta, placer aromático, con una nariz
muy agradable e intensa, frutas rojas
acompatadas, aparecen aromas tostados,
aromas de rosas y a frutos secos.

Cálido y sensual en boca, que denota
muy buena estructura con taninos
sedosos. Destaca el regaliz negro y nos
trae al paladar sabores a especias.

Largo, potente y equilibrado.

INTENSE CHERRY RED COLOR
WITH DARK RED RIM; medium
high color depth.

Pleasurable bouquet, very nice and
intense on the nose, red compote
fruit, toasted aromas, as well as
aromas of roses and nuts appear.

Warm and sensual in the mouth,
revealing good structure with silky
tannins. Black licorice stands out and
brings spiced flavors to the palate.
Long, powerful and balanced.

BODEGA DEL PALACIO
DE LOS FRONTAURA Y VICTORIA, S.L.
SANTIAGO 17 4º 47001 VALLADOLID SPAIN
TEL 0034 983 360 284 FAX 0034 983 345 546
WWW.BODEGASFRONTAURA.ES



FRONTAURA

CRianza 2006

MARCA
FRONTAURA

TIPO DE VINO
Tinto

VARIETADES DE UVA
100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO
14,5°

LOCALIZACIÓN
Viñas viejas de Toro

FERMENTACIÓN
Durante 7 días en depósitos de
acero inoxidable

TIEMPO DE MACERACIÓN
16 días en depósitos de
acero inoxidable

MALOLÁCTICA
En depósitos de acero inoxidable

CRianza
14 meses en barricas de
roble francés Allier

FECHA DE EMBOTELLADO
Abril de 2008

**PRODUCCIÓN ANUAL
DE LA MARCA**
73.774 botellas 750 ml
4.210 botellas 1.500 ml

TIPO DE SUELO
Textura Franco arcillosa

COMENTARIOS
Proviene de un rendimiento
por hectárea de 3.500 kilogramos

BRAND
FRONTAURA

WINE TYPE
Red

GRAPE VARIETIES
100% Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT
14.5%

LOCATION
Old vines from Toro

FERMENTATION
7 days in stainless steel tanks

MACERATION
16 days in stainless steel tanks

**MALOLACTIC
FERMENTATION**
In stainless steel tanks

AGING
14 months in French Allier oak casks

BOTTLING DATE
April 2008

ANNUAL PRODUCTION
73,774 bottles 750 ml
4,210 bottles 1500 ml

SOIL TYPE
Clay loam

COMMENTS
From vine plot with
3,500 kilogram per hectare yield



SE COMERCIALIZA
EN BOTELLA BORDELESA
DE 750 Y 1.500 ML.
TEMPERATURA ÓPTIMA DE
DEGUSTACIÓN: 16-18°C

SOLD IN 750 ml AND 1500 ml.
BORDELAISE BOTTLES.
BEST SERVING
TEMPERATURE 16-18°C.

TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN