

FRONTAURA®
BODEGAS

—◆◆◆—
T O R O
ZAMORA



www.bodegasfrontaura.com

TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

FICHA TÉCNICA FRONTAURA KOSHER

AÑADA

2019

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

LOCALIZACIÓN

Pago de Valdelacasa

FERMENTACIÓN

Depósitos de hormigón

TIPO DE SUELO

Textura Franco arcillosa

RENDIMIENTO

5.000 kg/ha

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.

Temperatura óptima de degustación: 12-14°C

De color rojo azulado con ribetes violáceos. De capa media baja.

Impresionante intensidad aromática. Todo un despliegue de frutas rojas, mora, grosella, fresa, frambuesa. Nariz muy limpia. Recuerdos de tinta y de regaliz envueltos en aromas lácticos que nos recuerdan a los caramelos.

En boca es fresco, redondo, sedoso, de tanino dulzón y pulido. Otra vez la fruta roja y el regaliz con toques de eucalipto. Muy agradable y muy fácil de beber.

Es un vino perfecto para degustar en una barra ya que se bebe con mucha facilidad. A la hora de maridarlo se puede hacer perfectamente con pescados al horno, arroces, pasta, quesos, pates, incluso acompañando a un chocolate negro.

2019



FRONTAURA KOSHER TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE

2019

GRAPE VARIETY

100% Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT

14.5%

LOCATION

Pago de Valdelacasa

FERMENTATION

Concrete tanks

SOIL TYPE

Clay loam

GRAPE YIELD

From a 5,000 kg yield per hectare

Sold in 750 ml bordeaux bottles

Best serving temperature: 12-14°C

Medium color intensity, bluish red with purple trimmings.

Impressive aromatic intensity. A true array of red fruits: blackberry, redcurrant, strawberry, raspberry. A very clean nose. Hints of ink and licorice are wrapped in lactic aromas reminiscent of candy.

The mouth is fresh, round, silky, with sweet and polished tannins. The red fruit and licorice with hints of eucalyptus are once again present.

Very tasty and very easy to drink. It is a perfect wine to serve by the glass since it's very pleasant to drink.

When pairing it with food, there is perfect harmony with roasted fish, rice, pasta, cheese, pâtés, or even with dark chocolate.