



BODEGA DEL PALACIO
DE LOS

FRONTAURA
& VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA
1574

DOMINIO DE VALDELACASA



Tinto / Red



100% Tinta de Toro

100% Tinta de Toro



8 meses en barricas de roble francés

8 months in French oak barrels



Textura franco arcillosa

Sandy clay loam texture

GRADO ALC.: 14,5°

% ALC.: 14.5°



2022



Intenso y jugoso
Intense and juicy



16-18°C



750 ml.

Para cualquier ocasión, aperitivos, “por copa”, desenfadado para charlar con amigos, para almuerzos ligeros, o con exquisiteces gastronómicas. Recomendado para cocina mediterránea, arroces, embutidos, carnes a la plancha, carnes blancas, aves, legumbres.



De color rojo picota con ribete violáceo.

Capa media alta.



Nariz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja y el eucalipto acompañados del elegante aroma a vainilla y coco con un toque a regaliz.



En boca es cálido, aterciopelado, intenso y fresco. Es goloso, de fruta cálida, con toque especiado, a tabaco; nos deja rastro de chocolate y sobosque de la naturaleza en que crece. Para todos los paladares.



Of cherry red color with a violet rim.

Medium to high intensity.



Very intense and clean nose, where outstanding aromas of red fruit and eucalyptus predominate, with elegant notes of vanilla and coconut with a hint of licorice.



Warm, velvety, intense, and fresh on the palate. It is luscious, with warm fruit, a spicy touch, and tobacco; it leaves a trace of chocolate and the underbrush of the nature in which it grows. Easy drinking for all palates.

premios / awards



- Gold Medal - The best people's - WINE AWARDS 2018 - Spain
- Double Gold Medal - SAKURA Wine Awards 2018 - Japan
- 91 Points - Guía Peñín 2018 - Spain
- 89 Points Parker - The Wine Advocate

- 91 Points - Guía Peñín 2016 - Spain
- 93 Points - Guía Vivir el Vino - Spain
- 92 Points - Guía Peñín - Spain - 3 consecutive years
- Silver Medal - International Wine Challenge

TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

www.bodegasfrontaura.com