



BODEGA DEL PALACIO  
DE LOS

# FRONTAURA & VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA  
1574

## CRIANZA



Tinto / Red



100% Tempranillo Tinta de Toro  
100% Tempranillo Tinta de Toro



13 meses en barricas de roble francés  
13 months in French oak barrels



Textura franco arcillosa  
Sandy clay loam texture



GRADO ALC.: 14,5°  
% ALC.: 14.5°



2018

Para el maridaje es muy polivalente ya que es fresco a pesar de tener mucha complejidad. Desplegará todo su potencial tanto con un aperitivo a base de embutidos y quesos como con una buena carne a la brasa o un pescado al horno. Carnes asadas, cochinitillo, cordero, rabo estofado, bacalao, atún rojo, magret de pato, foie, potajes. Espectacular con frutas rojas, postres de chocolate, miel, y repostería.



Brillante líquido en capa rojo rubí, media alta.



Muy aromático, con mucha intensidad, primeramente sentimos frescura, toques florales seguidos de sutiles fragancias a fruta madura, y nueces. Los balsámicos nos recuerdan su maravilloso origen de la variedad autóctona de la región de Toro.



Este maravilloso tinto es persistente, y sabroso. Seduce desde el primer trago, con una entrada explosiva de fruta roja cálida, jugosa, junto a tostados y toffe, mucha delicadeza, agradable. Estructurado, retronasal y ligeramente especiado.



## Seducor y vibrante *Enticing and vibrant*



16-18°C



750 ml.

A very versatile wine when it comes to pairing because it is very fresh in spite of its complexity. Its fullest potential will be displayed be it when paired with an appetizer made of cold meats and cheese, with charcoal grilled meat or with baked fish. Roast meats, lamb, suckling pig, meat stews, cod, red tuna, duck magret, foie gras... Amazing when combined with red fruit, chocolate desserts, honey and pastries.



Shimmering liquid with a medium-high red ruby robe.



It is very intense and aromatic. First we can feel the freshness with floral touches that are followed by subtle fragrances of ripe fruit and walnuts. The balsamic aromas remind us of the wonderful origin of the local grape variety, i.e. the region of Toro.



This fabulous red is persistent and tasty. We are enticed from the first sip, sensing a warm and juicy explosion of red berries mixed with roasted and toffee flavors. Very pleasant and delicate. Structured, retro nasal and slightly spiced.

## premios / awards



VIVIR EL VINO

GUÍAPEÑÍN

IWSC International Wine & Spirits Competition - UK - SILVER MEDAL - 2016 CWSA China Wine & Spirits Awards Best Value - China - GOLD MEDAL - 2015

The Wine Advocate USA - 90 PUNTOS PARKER - 2015 Concours Mondial Bruxelles - Gold Medal - Brussels - 2019

Best Wine Awards - Gold Medal - 2020 Guía Vivir el Vino 90 puntos - 2021 Guía Peñín 90 puntos - 2021

TORO  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

www.bodegasfrontaura.com