



BODEGA DEL PALACIO  
DE LOS

FRONTAURA  
& VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA  
1574

# Kosher



Tinto / Red

100% Tinta de Toro

100% Tinta de Toro



CERTIFICACIÓN OK KOSHER PASSEOVER

OK KOSHER PASSEOVER CERTIFICATION



Textura franco arcillosa

Sandy clay loam texture



GRADO ALC.: 14,5°

% ALC.: 14.5°



2019



Jugoso y equilibrado  
*Juicy and balanced*



12-14°C



750 ml.

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

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

En boca es fresco, redondo, sedoso, de tanino dulzón y pulido. Otra vez futa roja y el regaliz con toques de eucalipto.

Tinto fresco, uy fácil de consumir. Ideal para disfrutar por copa en barra. Perfecto para maridar con pescados a la brasa o al horno, arroces, quesos, pates, incluso acompañando aun chocolate negro.

Este producto es recomendable para la población con intolerancia a los sulfitos, y tiene una parte solidaria de responsabilidad social, puesto que la certificación invierte un porcentaje de la recaudación en beneficio de los más desfavorecidos.

*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.*

*Fresh wine, very easy to drink. Perfect to serve by the glass. When pairing it with food, there is ideal harmony with roasted fish, rice, pasta, cheeses, pâtés, or even with dark chocolate.*

*This product is recommended for people with sulfite intolerance. OK KOSHER Certification invests a percentage of profits in solidarity projects in the benefit of the most disadvantaged people.*