



BODEGA DEL PALACIO
DE LOS

FRONTAURA & VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA
1574



Rosado - *Rosé*



85% Tempranillo, 10% Syrah, 5% Verdejo

85% Tempranillo, 10% Syrah, 5% Verdejo



Textura franco arenosa - *Sandy loam texture*

GRADO ALC.: 13° - % ALC.: 13°



2024



8-12°C



750 ml.



La elaboración de FRONTAURA&VICTORIA ROSÉ es muy delicada. Se realiza la recolección de los racimos de manera manual para conseguir que las uvas lleguen enteras a la bodega y evitar así la maceración de las partes sólidas con las líquidas. Amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida Vinos de La Tierra de Castilla y León, nace desde la viña con cepas dedicadas a elaborar nuestro Rosé. Es un multivarietal elaborado con uvas locales e internacionales: Tempranillo (80%), Syrah (15%) y Verdejo. Las dos variedades tintas encajan a la perfección. La blanca aporta esa chispa de coqueta acidez que hace de este vino un soplo de aire fresco, de fragancia vibrante, de sabor a fruta roja con flores de primavera y sedoso en boca.



De color salmón pálido, limpio y muy brillante.



Aromas intensos y limpios de fruta fresca afresada, con toques cítricos. Recuerdos a flores salvajes blancas y manzana madura.



Amable, alegre y muy fresco. Despliega fruta de melocotón, y tropical como piña y maracuyá. Perfecta acidez, con la amable chispa de una fruta recién cortada del árbol. Sutileza, ligereza, muy amable y de tanino muy sensual.

Rosado descomplicado, para todos los paladares, fácil de maridar: Cualquier tipo de pescado blanco, de roca al horno o plancha y con marisco. Ensaladas. Arroz. Pastas. Incluso con verduras. Pescados blancos. Barbacoas. Imprescindible para acompañar fruta fresca y quesos ligeros.

FRONTAURA & VICTORIA Rosé es refrescante, ligero, da una buena impresión nada más probarlo, se consume a baja temperatura y aporta esa chispa de fogosidad que nos hace disfrutar de las relaciones sociales, especialmente en verano, es fácil de digerir, apto para todos los paladares, y sin complicaciones para su maridaje.

Los vinos rosados destacan por dos características: su frescura y versatilidad, y tienen ese poder de seducción procedente de su ligereza, frutuosidad y agradable acidez que los hacen aptos para su consumo durante todo el año.

La gama aromática de este vino perfuma nuestra boca, sugiere que hay un conjunto de aromas o sabores que, al ser experimentados, dejan una sensación agradable en la boca, como si perfumaran o embellecieran el paladar.

The elaboration of FRONTAURA&VICTORIA ROSÉ is very delicate. The grape bunches are harvested manually to ensure that the grapes arrive whole at the winery, thus avoiding the maceration of solid parts with the liquids. Under the Protected Geographical Indication "Vinos de La Tierra de Castilla y León," it is born from the vineyard with vines only dedicated to making our Rosé.

It is a multi-varietal wine made with local and international grapes: Tempranillo (80%), Syrah (15%), and Verdejo. The two red varieties blend perfectly. The white grape adds a touch of playful acidity that makes this wine a breath of fresh air, with vibrant fragrance, flavors of red fruit with spring flowers, and a silky finish on the palate.



Salmon pale pink color, clean and very bright.



Intense and clean aromas of fresh, crushed fruit, with citrus notes. Reminders of white wildflowers and ripe apple.



Friendly, lively, and very fresh. Unfolds flavors of peach and tropical fruits like pineapple and passion fruit. Perfect acidity, with the gentle sparkle of freshly picked fruit. Subtle, light, very approachable, and with very sensual tannins.

A relaxed rosé, suitable for all palates, easy to pair with food: Any type of white fish, baked or grilled rock fish, and seafood. Salads. Rice dishes. Pasta. Even with vegetables. Barbacoas. An essential pairing for fresh fruit and light cheeses.

Our Rosé Wine conveys within itself a range of human emotions: pleasure, sophistication, happiness, joy, youth, closeness, and the anticipation of enjoying "that" special moment of tasting it.

The aromatic range of this wine perfumes our mouth" suggests that there is a set of aromas or flavors that, when experienced, leave a pleasant sensation in the mouth, as if they perfume or beautify the palate.

ROSÉ

LIMITED EDITION

Fresco y delicado

Fresh & delicate

