



BODEGA DEL PALACIO
DE LOS

FRONTAURA & VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA
1574

VERDEJO



Blanco / *White*

100% Verdejo



100% *Verdejo white grape*



8 meses en barricas de roble francés

8 months in French oak barrels



Textura franco arenosa con gran cantidad
de canto rodado

Clay loam



GRADO ALC.: 13,5°

% ALC.: 13.5°



2022

Ideal con mariscos, con arroces marineros, con pescados a la plancha y al horno, pescados grasos, con ahumados, con carnes blancas, con foie, con queso fresco y con todo tipo de tortillas.



De color amarillo intenso. De matiz muy nítido luminoso y brillante.



Aromas exquisitos a flores blancas, intensos a fruta madura, recuerdos a manjares tropicales como chirimoya, toques a membrillo, a melocotón con un fondo cítrico que abraza un conjunto muy atractivo.

Seguidamente, nos embriagan ciertos tintes torrefactos de la crianza en barricas nobles de roble francés, obteniendo un conjunto inimitable.



En boca quedamos fascinados por su carácter, su atractiva sensación untuosa, sedosa; nos sorprenden sus frutas tropicales, su calmada mineralidad, los toques especiados que con discreción, conforman este Verdejo de gran complejidad.

Su buena acidez nos pide más, resulta refrescante, y logra un perfecto equilibrio con el Cuerpo del vino: nos refresca, ligando muy bien con la carnosidad del vino, lo que permite que este Complejo vino se aprecie en toda su longitud y amplitud.



Maduro y tropical *Ripe and tropical*



8-10°C



750 ml.

Ideal for seafood and seafood rices, grilled and baked fish, fatty fish, white meats, smoked foods, foie gras, fresh cheese and all types of omelets.



Very intense greenish-yellow color. With a very bright and clear hue; luminous shade.



Intense and complex aromas of ripe fruit aromas; exquisite white flowers, hints of quince pulp. Memories of tropical delicacies such as custard apple. Peach in a citrus background make up a very attractive combination.

And it is then that roasted hues from the aging in noble French oak barrels emerge to make it a one-of-a-kind blend.



We are in awe with its character in the mouth, its silky and unctuous feel. Tropical fruits stand out and it is surprising to appreciate the calm minerality and the spicy hints that discreetly shape this high-complexity Verdejo wine.

Its good acidity is refreshing and strikes a right balance with the wine's body, which makes this complex wine enjoyable.

premios / awards

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñín 92 puntos



Best Wine Awards
Silver Medal - 2020