

FRONTAURA®
BODEGAS
T O R O
ZAMORA

A PONTE PLUS
Reserva



www.bodegasfrontaura.com



FICHA TÉCNICA APONTE PLUS

AÑADA
2008

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO
15º

LOCALIZACIÓN

Viñas viejas Villabuena del Puente de Toro

MALOLÁCTICA

En roble francés

ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas nuevas de roble francés

TIPO DE SUELLO

Texture Franco arcillosa

RENDIMIENTO

1.500 kg/ha

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.

Temperatura óptima de degustación: 16-18°C

APONTE + es una oda lírica a la región de Toro. Este tinto es arte para beber, música líquida procedente de cepas centenarias que se alzan como una escultura natural sobre esta tierra rojiza, de suelos pobres, discreta hasta en lluvias, poblada de gente austera que mantiene su tradición con el paso del tiempo.

Alegre y atractivo color granate oscuro de tonalidades violáceas. Perfume floral y especiado, recuerdos a frutos rojos, tabaco, café tostado y delicados toques a chocolate, menta y eucalipto en perfecta y delicada armonía con un bouquet cálido, envolvente y de taninos relajados.

Una exquisitez, tinto sensual y expresivo, muy equilibrado, con retrogusto honesto y profundo.

2008



APONTE PLUS TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE
2008

GRAPE VARIETY

100% Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT
15%

LOCATION

Old vines from Villabuena del Puente of Toro

MALOLACTIC FERMENTATION
In French casks

AGING

24 months in French Allier oak casks

SOIL TYPE
Clay loam

GRAPE YIELD

From a 1,500 kg yield per hectare

Sold in 750 ml Bordeaux bottles
Best serving temperature: 16-18°C

APONTE + is a lyric ode to the Toro region. True wine art. Pure liquid music. Its genius comes from centuries-old vines, which rise like a natural sculpture on poor and austere soil, a reddish land full of traditions.

Seductive from the overture, it conquers with its melodious floral and spicy notes, followed by a tuned bouquet, warm and enveloping, with relaxed tannins.

Crystalline emotion for all the senses, Aponte + enthralls from the first note.