

Frontaura Reserva Toro DO

Bodegas Frontaura, Valladolid



Eigenschaft	Rotweine
Herkunft	Toro DO
Traubensorte	100% Tinta de Toro (Urvariante des Tempranillo)
Vinifikation	Schonende Gärung vom besten Traubengut. Ausbau während 18 Monaten in neuen französischen Barriques.
Farbe	Tiefes kirschrot mit violetten Reflexen
Aroma	Mineralischer Duft nach feuchter Erde, roten Früchten und feinen Gewürzen. Sanfte Noten von edlem Holz.
Charakter	Am Gaumen sehr reife Tannine. Kraftvoll, muskulös mit Noten von Tabak, Wald und schwarzen Früchten. Ein langer und seidiger Abgang mit gut integrierter Eiche. Ein großartiger, lang anhaltender Wein.
Passt zu	Braten, Rind- und Wildfleisch, kräftige Pasta Gerichte sowie Paella. Oder auch eine reife Käseplatte u.v.m.
Ausschanktemperatur	16°-18°C

Lagerfähigkeit
Inhalt

15-20 Jahre
75 cl