



Frontaura Reserva Toro DO

Bodegas Frontaura, Valladolid

| | |
|----------------------------|---|
| Eigenschaft | Rotweine |
| Jahrgang | 2010 |
| 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 | 15-20 Jahre |
| Inhalt | 75 cl |