

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Frontaura Domínio de Valdelacasa Toro 2019
Vinícola	Bodegas Frontaura y Victoria
Safra	2019
País	Espanha
Região	D.O. Toro
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos de Toro estão entre os melhores da Espanha!

Assim como em outras denominações hoje consolidadas, como Ribera del Duero, o potencial para vinhos de alta qualidade demorou para ser explorado em Toro. Foi somente a partir de 1987 que tudo mudou, quando foi constituída a Denominación de Origen Toro.

Antes disso, curiosamente a região era negligenciada, tanto que em 1998 existiam somente oito vinícolas. Porém, o estrondoso potencial do terroir não poderia ser mais ignorado! Em 2006 o número de bodegas já estava em 40 e foi crescendo a cada ano.

A D.O. goza da reputação de ser um dos locais mais áridos e secos do território espanhol: em média são quase 3.000 dias de sol por ano e uma pluviosidade que dificilmente ultrapassa os 400 milímetros. Os solos são compostos por sedimentos de areia, argila e conglomerados calcários. O clima é continental extremamente seco, com influência do Oceano Atlântico, e as estações são rigorosas: enquanto no inverno pode se chegar até 11°C negativos, no verão o calor atinge quase 40°C.

Além disso, podemos destacar a alta altitude, que promove uma grande amplitude térmica diária, fundamental no período de amadurecimento das uvas, e também o fato da denominação possuir vinhas com uma idade média altíssima que, por consequência, resultam em frutos de enorme qualidade.

Essas condições extremas fizeram com que a variedade Tempranillo se adaptasse para sobreviver. Nesta região ela é chamada de Tinta de Toro. Inclusive, essa adaptação às condições extremas da região é tão grande que a própria Denominação trata a casta como sendo autóctone.

Você deve estar pensando: “produzir vinhos nessa região não deve ser fácil, o que deve resultar em vinhos caros.” Não é mesmo? E você está certo – a grande maioria dos vinhos da D.O. Toro são caros mesmo na Espanha.

Felizmente é possível garimpar alguns exemplares de boa qualidade e ainda assim acessíveis. Este é o caso desse exemplar, elaborado com uvas oriundas exclusivamente do Pago de Valdelacasa. Elaborado através de uma vinificação tradicional pela Bodegas Frontaura, uma das vinícolas referência da

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

Denominação, o vinho realiza um estágio de 6 meses, tanto em barricas de carvalho francês Allier quanto em barricas de carvalho americano.