VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Frontaura Vega Murillo Toro 2019
Vinícola	Bodegas Frontaura y Victoria
Safra	2019
País	Espanha
Região	D.O. Toro
Tipo	tinto
Castas	100% Tinta de Toro
Teor Alcoólico	
Maturação	3 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	90 pts Revista Adega (Best Buy)

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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■		alta
EVOLUÇÃO	primário		■	■			terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras (cereja, cassis e ameixa), baunilha, chocolate ao leite e delicadas notas tostadas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: equilibrado, com uma boa estrutura formada por taninos aveludados e maduros em sintonia com uma acidez direta e salivante

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 espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado

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 do Frontaura Vega Murillo. Elaborado através de uma vinificação tradicional pela Bodegas Frontaura, uma das vinícolas referência da Denominação, o vinho realiza um breve estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês, apenas para agregar complexidade e estrutura, sem interferir em seu perfil frutado.