



DOMINIO DE  
**VALDELACASA**  
COSECHA 2008

FRONTAURA Y VICTORIA  
DOMINIO DE VALDELACASA  
COSECHA 2008

**DOMINIO DE VALDELACASA**  
COSECHA 2008

DE ROJO INTENSO INIMITABLE.  
DE AROMAS COMPLEJOS Y OCULTOS.  
DE GRAN POTENCIA. MUY REFINADO.  
PERSISTENTE. FINO, BELLO

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad *Tinta de Toro*, de vitedos siros en el Pago de Valdelacasa de la D.O. Toro, Zamora, España. Ha sido criado durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés *Allier* y de roble americano *Napa* en Cava. Una elegancia y disciplina llamativa marca este vino de Toro de un color intenso, muy brillante con reflejos violáceos. Destacan los aromas de fruta madura, mora, framboesa con un paso en boca largo al que se aprecia una completa armonía de sus componentes. Sábicos resultando un vino ligero y fresco realzando los coqueos y vainillas de su paso por barricas.  
Don Juan María Hinojosa, Enólogo

ESTA ES LA BOTTLE Nº

**TORO**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

DE COLOR ROJO PICOTA con ribete violáceo. Capa media alta. Nariz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja y el eucalipto acompañados del elegante aroma a vainilla y coco y, apareciendo al final, un recuerdo de frutos negros y regaliz.

En boca es cálido, aterciopelado, intenso, alegre. Es goloso y muy largo. Es un vino que sabe a tinta de Toro. Toques especiados, sotobosque, tabaco y coco.

CHERRY-RED COLOR with purplish hues of medium-high intensity. Very intense on the nose, an honest and clean wine where red fruit and eucalyptus aromas are predominate together with the elegant fragrance of vanilla, coconut and, at the end, hints of black fruits and licorice.

On the palate it is warm, velvety, intense, and zesty. It is appetizing and very long. It is a wine that tastes like Tinta de Toro. Touches of spice, understory, tobacco and coconut.

DON JUAN MARTÍN-HINOJAL  
*Winemaker*

BODEGA DEL PALACIO  
DE LOS FRONTAURA Y VICTORIA, S.L.  
SANTIAGO 17 4º 47001 VALLADOLID SPAIN  
TEL 0034 983 360 284 FAX 0034 983 345 546  
WWW.BODEGASFRONTAURA.ES



**FRONTAURA**  
Y VICTORIA

EN TORO, ESPAÑA  
1574

## DOMINIO DE VALDELACASA

COSECHA 2008

TIPO DE VINO  
Tinto

VARIETADES DE UVA  
100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO  
14%

LOCALIZACIÓN  
Pago de Valdelacasa. D.O. Toro.

TIPO DE SUELO  
Textura Franco arcillosa

FERMENTACIÓN  
Durante 6 días en depósitos de  
acero inoxidable

TIEMPO DE MACERACIÓN  
Durante 8 días en depósitos de  
acero inoxidable

MALOLÁCTICA  
En depósitos de acero inoxidable

CRianza  
6 meses en barricas de  
roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO  
Del 18 al 25 de enero de 2010

PRODUCCIÓN ANUAL  
DE LA MARCA  
87.412 botellas 750 ml.

COMENTARIOS  
Proviene de un rendimiento  
por hectárea de 4.500 kilogramos

SE COMERCIALIZA  
EN BOTELLA BORDELESA  
DE 750 ML.  
TEMPERATURA ÓPTIMA DE  
DEGUSTACIÓN: 16-18°C

SOLD IN 750 ml.  
BORDELAISE BOTTLES.  
BEST SERVING  
TEMPERATURE: 16-18°C.

WINE TYPE  
Red

GRAPE VARIETIES  
100% Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT  
14%

LOCATION  
Pago de Valdelacasa. D.O. Toro.

SOIL  
Clay Loam soil

FERMENTED  
For 6 days in stainless steel vats

MACERATION  
For 8 days in stainless steel vats

MALOLACTIC  
FERMENTATION  
In stainless steel tanks

AGED  
For 6 months in French oak casks

BOTTLING DATE  
January 18-25, 2010

ANNUAL PRODUCTION  
87,412 – 750 ml bottles

COMMENTS  
From a 4,500 kg yield per hectare



**TORO**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

*Prime rib grelhado com batatas ao vapor. Almoço em 02/12/2012.*