

## FICHA TÉCNICA



### LAUDO TÉCNICO:

Teor alcoólico: 14,5%

Frontaura y Victoria

# Frontaura Kosher Toro DO

**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tinta de Toro 100,0%

SAFRA: 2019

PAÍS: Espanha 

ÁLCOOL: 14,5

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Elaborado através das normas regidas pelas leis judaicas, o Frontaura Kosher caracteriza-se pela intensidade aromática, equilíbrio e taninos macios. Perfeito para ser apreciado sozinho, mas pode ter suas virtudes potencializadas em função de uma harmonização. Mostra-se gastronomicamente muito versátil.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido e brilhante.

**OLFATO:** Apresenta grande intensidade aromática, com vibrantes notas de frutas vermelhas e negras como morango, groselha, framboesa e amora. Um vinho que carrega a verdadeira identidade da uva Tempranillo, revelando delicadas nuances de caramelo e alcaçuz.

**PALADAR:** No paladar, releva textura macia e sedosa, com ótimo frescor. Os taninos finos e elegantes são acompanhados por vivas notas frutadas e garantem um final de boca longo e agradável.

**HARMONIZAÇÃO:** Filé à parmegiana, Massas condimentadas e Alcatra com molho de nozes

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos; Desengace das uvas frescas; Uso de leveduras selecionadas; Fermentação alcoólica em tanques de concreto; Prensagem descontínua delicada; Fermentação malolática em tanques; Envase; Rotulagem;