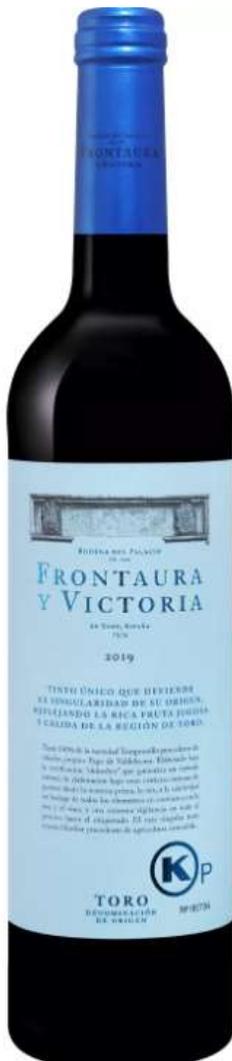




## Frontaura & Victoria Kosher 2019



Ce vin espagnol est produit par la Bodega familiale Nexus Frontaura & Victoria, située dans la Province de Zamora en Castille-et-Léon, dans le nord-ouest du pays.

Il bénéficie de la prestigieuse appellation Toro DO (Denominación de Origen Protegida, équivalent hispanique de nos AOPs), grâce à sa composition 100% Tempranillo – variété locale Tinto de Toro.

<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Pays</b>	Espagne
<b>Région</b>	Toro (Denominación de Origen Protegida)
<b>Domaine</b>	Bodegas Nexus & Frontaura
<b>Cépage</b>	100% Tempranillo (variété locale Tinto de Toro)
<b>Millésime</b>	2019
<b>Contenance</b>	75cl
<b>Mode de culture</b>	Classique
<b>Degré d'alcool</b>	14,5%
<b>Casherout</b>	OK – בלי רייאת עקום
<b>Mevushal</b>	Non
<b>Accords mets &amp; vins</b>	Parfait en accompagnement d'un plateau de charcuteries, ce vin se mariera aussi très bien avec des avocats vinaigrette, un cake au chorizo ou encore une côte de bœuf sauce au poivre.
<b>Note de dégustation</b>	Une robe rouge matinée de bleu et de violet, et un nez prometteur. Une intense complexité aromatique, marquée par une attaque fraîche et tannique, une large palette de fruits rouges (mûre, groseille, fraise, framboise) et une douceur finale marquée par la réglisse. A boire maintenant ou à garder en cave 3 à 5 ans.