

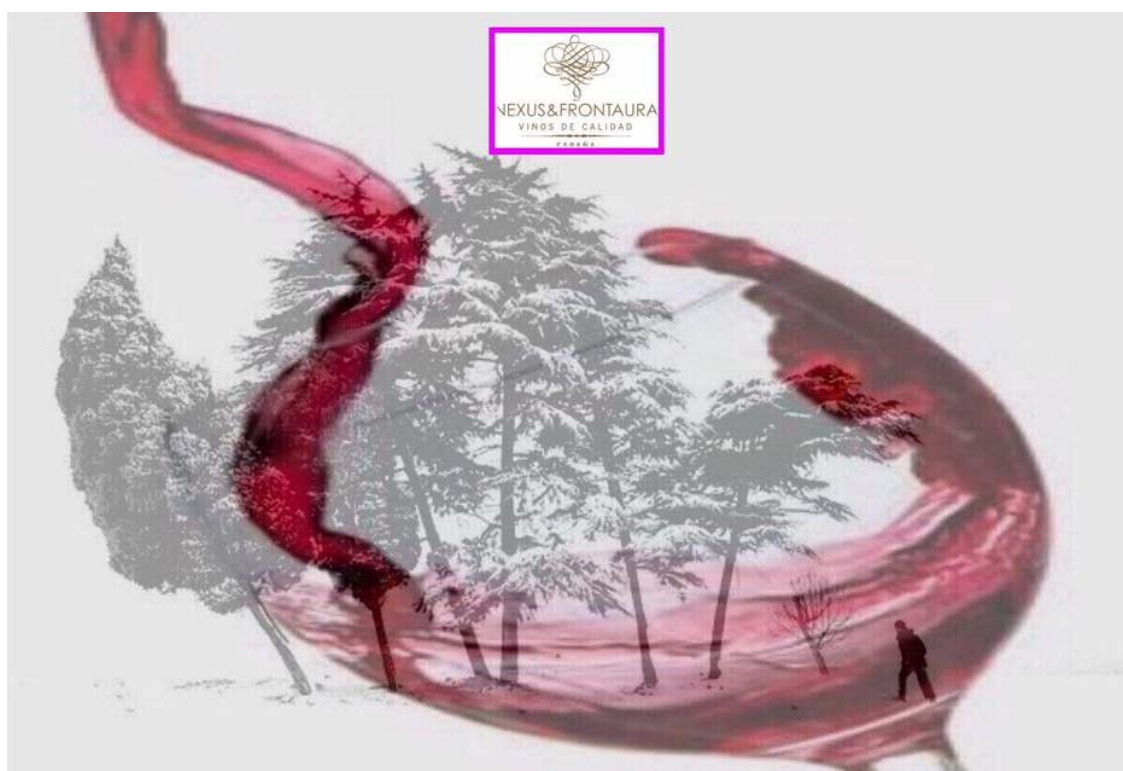


Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Ciclo febrero



LA
REFERENCIA
DE LOS VINOS
de Toro

23 febrero 2017



Cofradía del vino

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 23 de febrero de 2017 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de febrero, con la participación de Bodegas Nexus&Frontaura, presidida por José María Benavente, presidente del Tanino. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Bernardo Etxea de Donostia, con la asistencia de los socios/as y acompañantes que se detallan a continuación:



José María Benavente, acompañado de su hija Itxaso Benavente y Agustín Arruti. Michel Saunier, con su invitado Bernard Lalanne. Jesús Rodríguez, con sus invitados, Pedro Palacios y Miguel Durán. Iñaki Galarza, con sus invitados Alvaro Zalacain y Jon Sistiaga. Susana Etxarri. Joseba Landa, acompañado por su hermano Jon Landa. Angel María Rodríguez, con sus invitados Carlos Sánchez del Caño, Jaime Fernández y Alejandro Llanos. José Luis Pérez, acompañado de su hijo Mikel Pérez. Angel Francisco Rodríguez. Juani Lizaso, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos. Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso. Manu Carrasquedo. Ángel Varona. Susana Arregi. Beatriz Álvarez, con sus invitados Yeray Mateos, Julio Quintero e Isabel Schwarz.

Abre la Reunión el presidente José María Benavente, saludando a los asistentes.

“Buenas noches. Quiero agradecer vuestra asistencia, socios, familiares e invitados, a este nuevo Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino. Espero que el ambiente y los exquisitos caldos que vamos a catar nos hagan pasar una buena velada.

Nos visita una Bodega que cuenta con puntos de producción; Nexus, Frontaura, en las D.O Ribera del Duero y Toro.

Damos la bienvenida a la Srta. Camino Pardo, propietaria de la Bodega, cosa poco común en este, nuestro mundo del Vino, y que nos crea una considerable expectación. Viene acompañada de Juan Martín Hinojal, enólogo de la Bodega.

Quiero agradecer a nuestra socia Beatriz las gestiones realizadas con la Srta. Camino, para que este evento haya sido posible y que sepáis que, si os interesa, el vino estará en Stok en su comercial, y desde allí pueden ser atendidos los pedidos individualmente.

Señalar que nuestro amigo Bernardo, dueño del restaurante, que a pesar de disfrutar de sus merecidas vacaciones, ha tenido la gentileza de abrir su restaurante y atender la celebración de este Capítulo. Quiero expresar nuestra consideración.

En el próximo Capítulo de marzo nos visitará Bodegas Akutain, de Haro. Viejo amigo de esta Cofradía y con unos vinos evolucionados y muy interesantes que cataremos el próximo mes.

Sin más, le invito a Camino para que nos presente su bodega.



Camino Pardo, saluda a los asistentes y comienza a exponer la tierra de Ribera de Duero y Toro, donde están situadas las bodegas.

Buenas noches a todos, socios del Tanino, familiares y acompañantes. Me han emocionado las palabras de vuestro presidente y quiero agradecer la invitación que nos habéis dispensado. Comenzaré explicando nuestra Comarca.

“En el corazón de la Ribera del Duero se transforman 40 hectáreas de viñedo propio de la variedad Tempranillo, Tinta Fina, inscritas en la D.O. Ribera de Duero. Nexus Bodegas implica un concepto global de acuerdo con su filosofía de excelencia empresarial, cuidando todos y cada

uno de los detalles de sus procesos, buscando la perfección en todas sus manifestaciones, ya que cuenta con los más prestigiosos especialistas de cada disciplina, tanto el personal de campo, como el equipo de enología y comercial.

La estrategia comercial de Nexus se basa en la exportación fuera de las fronteras de España, tanto a Europa como al resto del mundo para estar presente en los mercados internacionales en los que se consumen vinos de calidad. Cuenta así mismo con una red comercial y de distribución seria y eficaz, basada en la profesionalidad, conocimiento de los diversos mercados y el apoyo comercial de la bodega en los mercados en los que está presente.

El rasgo que más ha marcado nuestro proyecto ha sido la sensibilidad para respetar el patrimonio natural que gestionamos, 120 ha. de viñedo en propiedad, y nuestra relación con la historia de Toro; nuestra Señal de Identidad es la propiedad del Palacio de los Frontaura, el edificio histórico

más emblemático de la ciudad de Toro, que constituye en sí mismo una expresión cultural que hemos integrado a nuestra marca.



Históricamente, especialmente en la Edad Moderna, Toro fue una Villa con un desarrollo económico próspero y clave políticamente en el Reino de Castilla y posterior unificación del Reino de España. (Cristóbal Colón llevaba vino de Toro en su primer viaje a América). Por este motivo, Toro está lleno de Casas-Palacio de la época mencionada y su monumento más importante del centro histórico es la

Colegiata de Toro, del siglo XII. Frente a este monumento, el Abad de la Colegiata D. Pedro de Aponte, encarga construir en 1574 La Casa-Palacio de los Frontaura y Victoria.

El estilo de vinos Frontaura combina la tipicidad y la excelente calidad y fortaleza de la uva Tinta de Toro con una visión del mercado, elaborando tintos con una graduación alcohólica y una tanicidad contenida, con una capa media-alta de color, de nariz intensa y limpia, predominando en todos ellos la fruta, con una delicada armonía que deja un largo recuerdo al degustarlos.

Frontaura apuesta decididamente por conquistar la confianza del consumidor, con una interpretación delicada de la variedad autóctona Tempranillo Tinta de Toro defendiendo nuestro “terroir” y la potencialidad de nuestra materia prima. En boca son vinos complejos, sedosos, elegantes, muy estructurados y con una buena acidez, siendo así perfectamente aptos para largas crianzas”.

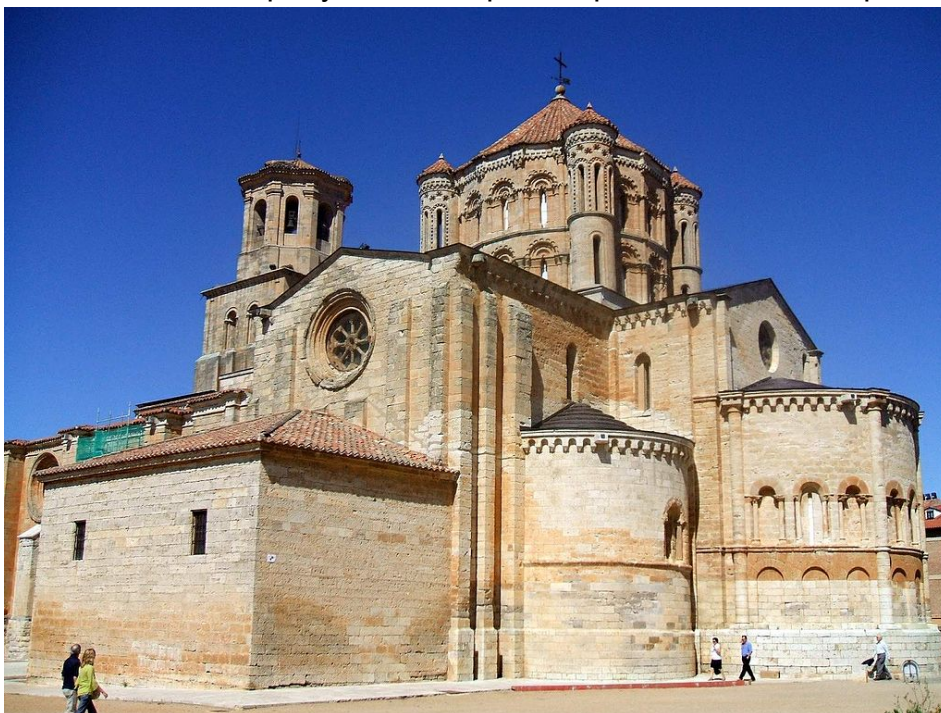


TORO

Verraco de piedra celtibérico en Toro (Zamora). De él tomó su nombre la localidad y definió también su blasón

El denominado verraco es un toro de granito que fue hallado en la ciudad y que para muchos es el origen de su actual nombre. Algunos historiadores lo esgrimen para justificar que Toro fue el primitivo asentamiento vacceo de «Arbocala».

Toro es un municipio y ciudad española perteneciente a la provincia de Zamora, en la comunidad autónoma de Castilla y León.



Su término se encuentra situado al sureste de la provincia de Zamora, en plena vega del Duero, a unos 40 km de Zamora, la capital provincial. Cuenta con una extensión total de 325 km², dato que sitúa a este municipio como el de mayor superficie de su provincia, al ocupar algo más de un 3% de su territorio, y uno de los mayores de Castilla y León.

Administrativamente está formado por el núcleo que le da nombre, Toro, y por una

serie de asentamientos de diferente carácter, como son el pequeño núcleo rural, con tratamiento de barrio, llamado Tagarabuena, la urbanización denominada El Gejo, y seis asentamientos menores como son La Estación, Montelareina, Granja Florencia, Villaveza, Villaguer y Estancia Piedra.

Toro es una ciudad histórica y monumental. La ciudad es reflejo de su notable papel histórico, de especial relevancia entre los siglos XII y XVI, en la que fue sede real y lugar de celebración de Cortes. Su casco histórico acoge auténticas joyas monumentales, entre las que destaca la Colegiata de Santa María la Mayor. En sus calles se percibe la imbricación de distintas etapas de su desarrollo histórico, siendo aún identificable la traza y los elementos clave de la estructura urbana fundacional, junto con el de otras etapas posteriores de su desarrollo.

Otro de los elementos clave en la configuración de su estructura urbana es su emplazamiento sobre un accidente orográfico significativo, consistente en una considerable elevación del terreno y su ubicación próxima al Duero.



La ciudad ejerce una notable función de cabecera comarcal sobre un área rural circundante de diecinueve municipios, el denominado Alfoz de Toro, de los que trece están situados al norte del río Duero y seis al sur. Por su tamaño, es un núcleo intermedio, con un volumen de población significativo para la media de Castilla y León y que contribuye decisivamente con sus más de 9 000 habitantes a aproximar la densidad comarcal a la que existe en el conjunto regional, cumpliendo su papel de cabeza de comarca de su área funcional.

El río Duero se configura como el elemento central del relieve y la morfología del municipio, atravesando el término de este a oeste. El río ha ejercido un drenaje espectacular del territorio de su amplio valle, que en algunos puntos puede superar los 6 km de anchura, determinando su particular fisonomía de terrazas, laderas, abarrancamientos y fondos de valle. El municipio se extiende por encima y debajo del río, con tierras principalmente cubiertas de viñedos, con las que se ha generado una cultura vitícola de alta calidad que se ha protegido con la Denominación de Origen Toro. A pesar de que su suelo cuenta con una alta ocupación por actividades agrícolas, el territorio municipal presenta importantes áreas protegidas que incluyen un lugar de importancia comunitaria (LIC), una zona húmeda catalogada y un monte de utilidad pública.



Escudo municipal de Toro (Zamora, España): Partido: primero de oro, un toro al natural rampante y alterado, segundo de plata, un león rampante de gules. Entado en punta de sinople. Basado en la descripción del escudo de la diputación de Zamora.

El topónimo de esta ciudad se asocia normalmente con el macho bovino adulto, es decir, con el toro. De esta asociación surgió el mito, respaldada en este caso con la aparición en su término de un toro de piedra antiguo. Sin embargo, la etimología de Toro está documentada desde antiguo, siendo un derivado de «Campu Gothorum», es decir de «campo de godos» que con el tiempo se convirtió en su actual denominación.

El río Duero es el principal protagonista de la red hidrográfica del municipio, atravesándolo de este a oeste. Además cuenta con una importante red de afluentes entre los que destaca los ríos Bajoz y Guareña, junto con otros cauces secundarios como son la reguera de Villaveza, el arroyo de Adalia, el arroyo Reguera, el regato de Valdelapega, el arroyo la Tuda y el regato de la Gavia. Toda la red es de régimen pluvial, siendo por tanto su nota característica la irregularidad de su caudal, con periodo de aguas altas de enero a abril, siendo marzo el mes que aporta cifras máximas. En el tramo medio del arroyo Reguera se encuentra la laguna de Castrillo, zona húmeda catalogada que cuenta con una extensión aproximada de 4 ha.



Toro cuenta con un clima mediterráneo continentalizado con cierta influencia del Atlántico. Los inviernos son largos y fríos (hasta -11°C), mientras que sus veranos son cortos y calurosos (hasta 37°C). La temperatura media anual se sitúa entre los 12 y los 13°C (desde -11 a 37°C) y tiene una pluviosidad escasa, con una media de en torno a los $350-400$ mm anuales. Uno de sus rasgos más característicos es la gran diferencia térmica entre los días y las noches. Además, no es habitual la presencia de nieve, pero sí que las heladas se extiendan a la primavera.

PESQUERA DE DUERO

Pesquera de Duero es una población española de la provincia de Valladolid en la comunidad de Castilla y León.

La zona que riega el Duero a su paso por Pesquera ha sido tradicionalmente un punto crucial de caminos y al mismo tiempo un lugar geográficamente privilegiado por la bondad de sus tierras. Por ello ha sido desde tiempos remotos terreno ideal para el establecimiento de pueblos pastores y agricultores. Los cerros que se abren detrás de Pesquera cobijan un valle cuyo inicio está presidido por la altura de las pinzas, donde se ha querido localizar la antigua Pintia. En las laderas de estos cerros de las Pinzas existen restos de un poblado prehistórico, puesto que se advierten fragmentos de muros. En este lugar han aparecido puntas de sílex de la Edad Neolítica, cerámicas de la Edad del Bronce tardío y de la Edad de Hierro, especialmente cuencos, jarros y vasos de forma ovoide. Junto al camino medieval llamado de Los Aragoneses apareció un miliario, por lo que puede suponerse que anteriormente fuera una calzada romana.

En las proximidades de Pesquera, en el pago denominado de La Dehesilla se ha encontrado también cerámica celtibérica, hachas pulimentadas y un plato de bronce. En el camino del Cañal han aparecido urnas cinerarias, un cuenco de cerámica y un vaso de finales de la Edad del Bronce. Igualmente en el término de Calarraceña se han localizado cerámicas pintadas, vasos ovoides y copas de pie alto, materiales que por la forma de aparecer sugieren que en este lugar puede existir una necrópolis.



Durante la Edad Media, tenemos noticias a través de la Comunidad de Villa y Tierra de Peñafiel. Organización a la que perteneció desde sus inicios (siglo XII), hasta el año 1395 en que fue donada por el infante Fernando de Antequera, duque de Peñafiel, a Diego López de Zúñiga, justicia mayor del rey, (1568) continua formando parte de las posesiones de los duques de Béjar.

El siglo XVI es de gran prosperidad para Pesquera desde el punto de visto demográfico económico con la expansión del viñedo. En el año 1631 ya tiene la categoría de villa y cuenta con 150 vecinos, un alcalde mayor, dos alcaldes ordinarios, un alguacil, dos vendedores del vino. El pueblo parece haber tenido una gran vitalidad social y económica a lo largo de la historia. Entre su caserío se conservan varios blasones heráldicos que denotan la permanencia en el pueblo de familias de abolengo. En la Calle de las Eras existe una casa con dos escudos flaqueando un balcón. Sobre este hay una cartela rococó con la inscripción <<año de 1762>>. En la Calle del Cazo aparece un escudo enmarcado en una moldura de yeserías barrocas con fecha <<1711>>. En la Calle de la Sacristía hay una casa con doble escudo que presenta cinco

Flores de Lis en el de la izquierda y la Cruz de Calatrava en el de la derecha. La Plaza Mayor es porticada, con dinteles en su mayor parte y tiene un arco de piedra como entrada, en el cual figura un escudo que probablemente representa a la familia de los Zúñiga, duques de Béjar. En él aparece la fecha de 1630. En tiempos esta entrada tenía una puerta de la que aún se conservan los espacios para los goznes de la misma.



En el catastro de Ensenada, 1752, se afirma que los cultivos básicos son cereales y viñedo. También se citan otras ocupaciones: cinco tejedores de cáñamo, cuatro sastres, tres zapateros, un carnicero, un cerrajero, un botero (el que hace, adereza o vende botas o pellejos para vino, vinagre, aceite, etc.) y un estameñero y bonero (el estameñero realiza estameñas, o sea, tejidos de lana sencillos que tienen la urdimbre y la trama de estambre). Aunque el pan se elaboraría en las casas, dos vecinas se ocupaban

como panaderas (tal vez orientadas a los miembros del clero o a familias que no pudiesen hacer su propio pan). En el molino del concejo se ocupaban dos vecinos. Continúa con la explicación Juan Martín Hinojal.

Juan Martín Hinojal, enólogo de Bodegas Nexus Frontaura, saluda a los presentes en esta Cata de los Vinos de la D.O. Ribera de Duero y Toro, comenzando con la definición de la uva Tinta de Toro.

La uva más representativa de la región vinícola de Toro es la llamada Tinta de Toro, una variedad de la que no se conoce a ciencia cierta su origen, aunque se le atribuye a los romanos (sobre el 210 a.C) la verdadera promoción de la viticultura en la región y, por lo tanto, de esta casta.

Aunque pertenece a la familia de la Tempranillo, esta uva tiene características y cualidades específicas. Posee una piel gruesa y resistió como pocas a la plaga de la filoxera que asoló los viñedos europeos en torno a 1870, en parte gracias a los subsuelos arcillosos de la zona, la única del mundo en la que nace esta variedad de uva.



El grano de uva resulta más pequeño y con un hollejo (piel) más grueso que la Tempranillo habitual, lo que hace que sea muy concentrada en azúcares, y tenga un mayor contenido aromático, pigmentos (color) y taninos.

Sus granos, que son de pequeño tamaño, contienen abundante tanino y siempre que se recoge en su punto óptimo de madurez suele aportar sabores afrutados excepcionalmente concentrados.

Por otra parte, su maduración es más bien tardía y los rendimientos (agravados por las peculiaridades de suelo y clima de la zona) suelen estar entre los 2.000 y los 3.000 kilogramos por hectárea, es decir, entre los más bajos del mundo.

Sus características organolépticas más importantes son su capacidad para entregar vinos potentes, estructurados, de marcada personalidad e intensidad. A la generosa graduación que suelen tener sus vinos se añaden tintos con un gran cuerpo, color intenso y una importante presencia tánica.

La Variedad Tempranillo en su adaptación a las características morfológicas y climatológicas de la zona de Toro adquiere el nombre de Tinta de Toro por su singular comportamiento: suelos arcillosos, y calcáreos de aluvión, clima continental extremo y extremadamente seco. Así, la cepa en nuestra zona, desarrolla un crecimiento reticular (raíces) profundas hasta encontrar agua en la zona pedregosa que actúa de termorregulador.

Nuestro proceso de envejecimiento, viene dado por la calidad de las cepas, que permiten la elaboración de largas crianzas, mediante un proceso de elaboración de fermentaciones naturales (alcohólica y maloláctica), mas posteriormente un proceso de lenta oxidación. Durante este proceso el vino madura y genera características especiales, que solemos denominar Complejidad, que combinado con la estructura son capaces de mantener la frescura durante un largo periodo de tiempo.

En este proceso el uso de materiales de naturaleza porosa, que son La Madera en el caso de las barricas y del Corcho natural, son los que permiten el microcontacto con el oxígeno; y contribuyen a dotarlos de una personalidad singular.

En el año 1990 la Junta de Castilla y León se ve inmersa en un plan de selección clonal y sanitaria de la vid, rescatando y multiplicando las variedades autóctonas de la Comunidad, entre ellas la Tinta de Toro, la cual goza en este momento del sello de certificación como variedad autóctona, con nombre propio, con características agronómicas y ampelográficas bien definidas. El comercio de la misma se expide con etiqueta azul y su número de clon correspondiente.



Bodegas Frontaura La bodega Frontaura se sitúa dentro de la D.O. Toro, a orillas del río Duero. La finca, llamada Pago de Valdelacasa, cuenta con 120 hectáreas en la que únicamente se trabaja con la variedad Tinta de Toro (Tempranillo).

La viña está dirigida en espaldera y cuenta con un sistema de riego por goteo automatizado. Se cultiva a 654 metros de altitud, en un suelo pedregoso de aluvión que acumula el calor y actúa como termorregulador.

Con una capacidad productiva de 400.000 kg/año, la propiedad se focaliza en ofrecer una gama de tintos (Roble, Crianza y Reserva) que representan el equilibrio entre el potencial del *terroir* de la zona y la elegancia del proceso de elaboración sin enmascarar la esencia de la fruta, para lo cual se apoyan en un parque de barricas de roble francés.

La bodega es también propietaria del Palacio de Frontaura y Victoria, un majestuoso edificio ubicado en el centro de Toro que data del año 1574 y que cuenta con un gran valor arquitectónico.



Vinos Los vinos de Frontaura tienen la vocación de ser un fiel reflejo de su zona. Estructurados pero de taninos amables, que hacen que sean muy agradables desde el momento en el que salen al mercado. Tras la fermentación, los vinos obtenidos de las diferentes parcelas de viñedo son ensamblados, buscando complejidad y equilibrio.

Bodegas Frontaura elabora vinos de calidad en las Denominaciones de Origen con más prestigio de España. Gracias a esto, Bodegas Frontaura ha conseguido posicionarse en el mercado internacional de una manera sólida, diferenciándose por precio y calidad, y al mismo tiempo

controlando sus propias marcas en todos los mercados tanto nacional como internacional para intentar llegar al consumidor final con un precio estable.

Actualmente los productos de la gama Frontaura están presentes en los siguientes mercados: Canadá, EEUU, México, República Dominicana, Cuba, Costa Rica, Brasil, China, Taiwán, Singapur, Japón, Europa, Suiza, Rusia, Ucrania y Dinamarca.



Vendimia manual



Cepas viejas



Michel Saunier, nuestro Director técnico, hizo entrega de las Fichas de Cata de la Cofradía del Vino El tanino a los asistentes, en las mesas, para la Cata de los vinos. Al final de cada Cata, una vez cumplimentadas, las presentó a la Dirección de la Bodega: Stra. Camino y enólogo Juan Martín.



FRONTAURA VERDEJO 2014

La Denominación de origen RUEDA se localiza entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila (Castilla y León, España). En esta D.O. se elabora vino blanco, fundamentalmente de la variedad autóctona Verdejo. Dentro de esta denominación, Bodegas Frontaura produce vinos blancos de la variedad autóctona Verdejo.

Blanco de calidad, envejecido 7 meses en barrica de roble francés Allier. En nariz se pueden apreciar toques aromáticos y recuerdos a fruta madura. Es muy largo y predominante en boca, con toques de frutas tropicales, minerales y especiados.

Marca: Frontaura

Tipo de vino: Blanco

Variedad: Verdejo 100%

Grado Alcohólico: 13,5

Localización: Pago de la Erilla D.O. Rueda

Fermentación: Durante 20 días en depósitos de acero inoxidable

Crianza: 7 meses en barricas nuevas de roble francés Allier

Producción anual de la marca: 10.000 botellas de 75 cl.

Tipo de suelo: Textura franco arenosa con gran cantidad de canto rodado

Rendimiento por Hectárea: 4.000 kg/hectárea

Acidez Total: 5,9 g/l

Acidez Volátil: 0,55 g/l

Sulfuroso Total: 163 mg/l

Azúcar Reductor: 2.3 g/l

Notas de Cata

Fase Visual:

De color amarillo verdoso muy intenso. De matiz muy nítido luminoso y brillante.

Fase Olfativa:

Aromas de fruta madura, intensos y complejos predominando el membrillo y la chirimoya. La crianza en barricas nobles de roble francés le otorgan aromas torrefactos resultando un conjunto agradable y potente.

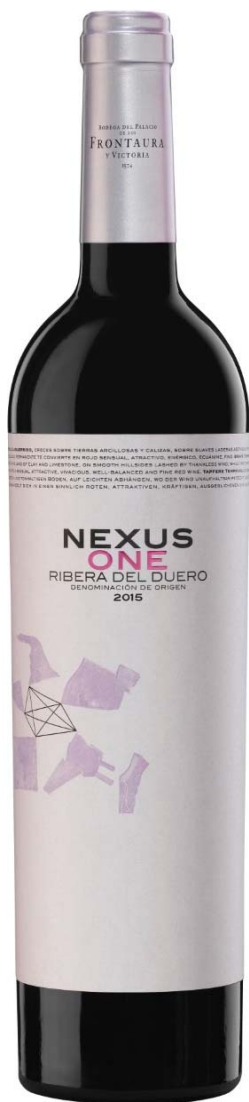
Fase Gustativa:

En boca podemos disfrutar de un vino con carácter, graso, untuoso y sedoso, frutas tropicales, mineral y los especiados aportados por la crianza, con cierta complejidad característica del Verdejo.

Su buena acidez nos aporta frescor que liga muy bien con la carnosidad del vino, lo cual hace que este complejo vino se aprecie en toda su longitud y en toda su amplitud.

PREMIOS:

➤ 92 Puntos, Guía Peñin 2015 – 90 Puntos / 3 estrellas, Guía Peñin 2014



NEXUS ONE 2014

Nexus One: Este producto es un vino ligero, joven, de una crianza en torno a 8 meses en bodega de roble francés. La nariz es muy intensa y aromática con predominio de notas afrutadas balsámicas y algo mentoladas. En boca es equilibrado, largo e intenso, con taninos golosos muy bien pulidos que aportan complejidad y volumen al vino.

El grupo Nexus & Frontaura nació en 1999 para transformar uvas autóctonas en vinos de prestigio. La firma gestiona dos bodegas y un total de 160 hectáreas de viñedos propios.

Todos los viñedos del grupo se encuentran repartidos entre las denominaciones de Toro, Ribera del Duero y Rueda, en las que se trabajan las variedades típicas de cada zona (Tinta de Toro, Tinto Fino y Verdejo respectivamente), aunque la sede central se encuentra centralizada en la localidad vallisoletana de Pesquera de Duero.

El Vino Tinto Nexus One con Denominación de Origen D.O. Ribera del Duero, tiene una variedad de uva 100% Tempranillo. En la Bodega Nexus, permanece 8 meses en bodega de roble francés.

MARCA

Nexus One

VARIEDAD

100% Tempranillo Tinta Fina

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

LOCALIZACIÓN

Viñas de Pesquera de Duero D.O. Ribera del Duero

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA

60.000 botellas de 750 ml

TIPO DE SUELO

Textura arcillo arenosa

RENDIMIENTO

5.000 kg/hectárea

CATA

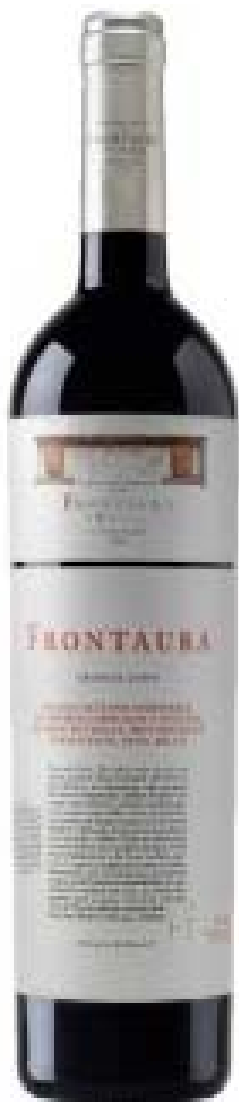
De color rojo picota con ribete rubí. De capa media.

La nariz tiene muy buena intensidad y frescura, aparecen en primer lugar toques florales, seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos de caramelo. Un leve mentol y balsámicos le hacen distinguido.

La entrada en boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado. Un vino perfecto para acompañar tanto tertulias como comidas, tipo arroces, carnes a la brasa, setas, verduras y quesos.

PREMIOS:

- 93 puntos / 4 estrellas, Guía Peñín 2014
- Medalla de Bronce, Hong Kong International Wine Challenge (China) 2013



FRONTAURA Crianza 2008

El Crianza de Frontaura es un vino muy premiado en algunos de los certámenes más destacados del circuito comercial. Medalla de Oro en el Salón Internacional de Hong Kong, o Plata en el Mundus Vini y el Concurso Internacional de Bruselas, se trata de un monovarietal largo, potente y equilibrado (haciendo honor a la tipicidad de la zona) donde las notas de regaliz negro y especias tienen una presencia especial.

La bodega Frontaura se sitúa dentro de la D.O Toro, a orillas del río Duero. La finca, llamada Pago de Valdelacasa, cuenta con 120 hectáreas en la que únicamente se trabaja con la variedad Tinta de Toro (Tempranillo).

Ficha técnica

Marca: Frontaura

D.O.: Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Añada: 2008

Grado: 14,5% vol.

Producción: 83.000 botellas 750 ml y 2.500 botellas 1.500 ml

Viñedo Descripción: Viñas viejas situadas en Morales de Toro

Maloláctica: En barricas nuevas de roble francés

Fecha de embotellado: 27 enero de 2011.

Suelo: Textura franco arcillosa.

Elaboración Vinificación: Fermentación durante 7 días en depósitos de acero inoxidable. Maceración durante 16 días en depósitos de acero inoxidable. Maloláctica también en inox. Envejecimiento: Crianza de 14 meses en barricas de roble francés Allier Embotellado: Enero de 2011

Frontaura Crianza: color intenso rojo picota con ribete granate; capa media alta, placer aromático, con una nariz muy agradable e intensa, frutas rojas acompotadas, aparecen aromas tostados, aromas de rosas y a frutos secos. Cálido y sensual en boca, que denota muy buena estructura con taninos sedosos. Destaca el regaliz negro y nos trae al paladar sabores a especias. Largo, potente y equilibrado.

Cata

Vista: Color picota intenso, ribete violáceo, capa media alta, limpio y brillante.

Nariz: Nariz intensa y fragante, expresa muchos frutos rojos maduros, tonos de compota, rosas y fondo ahumado.

Boca: Largo y corpulento, buena complejidad de sabores, especias y regaliz negro penetrante y sincero.

PREMIOS:

- 90 Puntos Parker; Wine Advocate 2015
- Medalla de Plata, Outstanding IWSC (Reino Unido) 2015
- Medalla de Bronce, Decanter World Wine Award (Reino Unido) 2015
- 90 Puntos / 3 Estrellas, Guía Peñin 2015
- Medalla de Oro, China Wine & Spirits Awards (China) 2014 y 2015
- Medalla de Oro, Hong Kong International Wine Challenge (China) 2013
- Medalla de Plata, Mundus Vini (Alemania) 2012
- Medalla de Plata, Concours Mondial Bruxelles 2012
- Medalla de Oro, AWC (Austria) 2011



FRONTAURA RESERVA 2006

Frontaura Reserva:

De color rojo granate con matices y tonalidades violáceas de capa alta y muy denso. Muy abierto en nariz, destaca su elevada intensidad aromática, limpia, fina, elegante y compleja, de carácter frutal y especiado.

Se aprecian suaves notas de madera, bien ensamblada, así como aromas mentolado y balsámico. Vino poderoso en boca, muy expresivo, con largo recorrido, franco y profundo. Muy carnoso, generoso en alcohol, muy fresco y firme en acidez. De taninos maduros, dulces, suaves y aterciopelados. Un conjunto potente y expresivo, con perfecto equilibrio.

AÑADA
2006

VARIEDAD
100% Tempranillo Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO
14,5°

LOCALIZACIÓN
Viñas viejas de la D.O. Toro

MALOLÁCTICA
En roble francés

ENVEJECIMIENTO
18 meses en barricas nuevas de roble francés

PRODUCCIÓN ANUAL
45.000 botellas - 750 ml

TIPO DE SUELO
Textura Franco arcillosa

RENDIMIENTO
2.500 kg/ha

Se comercializa en botella bordelesa de 750 y 1.500 ml.
Temperatura óptima de degustación: 16-18°C

De color rojo picota con una capa alta.

Explosión mineral en nariz, con aromas a tierra mojada, fruta roja y especias. Tanino bien maduro.

En boca; muy potente, musculoso, con notas de tabaco y monte, asimismo se perciben frutos negros. Un final largo, sedoso y con un roble muy bien integrado. Un gran vino con vida larga

PREMIOS:

- 92 puntos, Guía Peñín 2014 y 2013
- Medalla de Plata, Los Ángeles International Wine & Spirits Competition 2012
- Medalla de Oro, WSWA Wine Tasting Competition (Estados Unidos) 2012
- 91 puntos, Wine Spectator Magazine (EEUU) 2010
- Medalla de Plata, AWC (Austria) 2009
- Medalla de Oro, Mundus Vini (Alemania) 2009
- Medalla de Plata, International Wine Challenge (Reino Unido) 2009

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **1er. VINO**

FRONTAURA VERDEJO 2014 UVA: Verdejo. ALCOHOL: 13,5%

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Muy Brillante. Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Amarillo. Dorado. Presentación: Etiqueta Original, Botella Bien Vestida.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Intensamente Potente. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Florales. Confituras. Membrillo. Piña madura. Herbáceos. Minerales. Aroma Limpio, Intenso, Muy Elegante.

NOTA NARIZ: 28 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. ACIDEZ/AMARGOR: Justo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Muy bien integrado. Equilibrado, con los azúcares que hacen que no resulte Acido/Amargo. Mineral. Tostado ligero. Herbáceo. No empalaga. Fácil de beber.

NOTA BOCA: 47 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Muy bien equilibrado, Persistencia Buena, Elegante.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 84 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **2º. VINO**

NEXUS ONE UVA: Tinta Fina 100%. ALCOHOL: 14,5° INTENSIDAD/COLOR: Bien.

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Rojo Cereza. Picota madura.

NOTA VISTA: 6,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Poca. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Tostados. Fruta roja. Cierta olor a alcohol.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Ligeramente astringentes. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Para el poco aroma que presenta, tiene más presencia de sabor, aunque no presenta complejidad en boca.

NOTA BOCA: 37 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Nos ha parecido un vino joven que no destaca en su globalidad. Correcto, pero no destaca.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 67 / 100

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **3er. VINO**

FRONTAURA CRIANZA 2008 UVA: Tinta Fina 100%. ALCOHOL: 14,5%.

VISTA – Rojo rubí. Intenso. Lagrimal denso. **ASPECTO:** Muy Bien. **LIMPIDEZ:** Limpio. **INTENSIDAD /COLOR:** Bien. **MATICES:** Rubí. Eucalipto. Vainilla. Regaliz. Torrefacto. Sotobosque.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – **INTENSIDAD O POTENCIA:** Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Eucalipto. Flores. Vainilla. Regaliz

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – **CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Normal. **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Buena. **CALIDAD:** Buena. **PERSISTENCIA:** Buena. **TANINOS:** Astringentes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Tabaco. Cacao. Intensidad. Alegre. Aterciopelado. Sedoso

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Equilibrado.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 77 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **4º. VINO**

FRONTAURA RESERVA 2006 UVA: Tinta de Toro 100%. ALCOHOL: 14,5%. **INTENSIDAD /COLOR:** Bien.

VISTA – **ASPECTO:** Muy Bien. **LIMPIDEZ:** Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Excelente. **MATICES:** Granate oscuro. Ribete Teja. Rojo Cereza. Picota oscuro.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – **INTENSIDAD O POTENCIA:** Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Fruta roja. Frutos secos. Aceite de nuez. Pistacho. Avellana. Café. Especies. Tostados. Balsámicos. Frutas en licor. Cuero joven. Falta madera o ha desaparecido.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – **CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Elegante. Potente. **INTENSIDAD:** Alta. **FRANQUEZA:** Muy Buena. **CALIDAD:** Muy Buena. **PERSISTENCIA:** Excelente. **TANINOS:** Un poco astringentes. Aterciopelados. **ACIDEZ/AMARGOR:** Bueno. Longevo. Necesita decantar para oxigenar. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Florales-violáceos. Regaliz. Fruta madura confitada. Balsámicos. Torrefactos. Final ligeramente astringente. Más abierto en nariz que en boca. Evoluciona mucho en la copa.

NOTA BOCA: 54 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Vino algo duro, con complejidad de matices evolutivos. Muy Buen Vino.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 87,5 / 100

MENÚ BERNARDO



- *Jamón Pata negra. 5 Jotas*
- *Gambas al ajillo*
- *Lomo de merluza del Cantábrico*
- *Txuleta de buey*
- *Mil hojas con helado de vainilla*



Situado en el marco incomparable de la Parte Vieja donostiarra, el restaurante Bernardo Etxea se encuentra junto al Puerto Deportivo y Pesquero y a 100 metros de la Bahía de La Concha.

El ambiente tradicional en la zona con más sabor de la ciudad hace de la misma un lugar de visita obligada y por supuesto la mejor elección gastronómica.

Agradecemos a Bernardo la armonización de la cena con los Vinos catados.

ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN





El presidente José María Benavente cerró la Reunión de Capítulo con Bodegas Frontaura, agradeciendo, una vez más, a Camino Pardo y Juan Martín Hinojal, habernos “transportado” a la Ribera del Duero y Toro, para hacernos conocer su tierra, su bodega, su forma de hacer el vino, y degustar y catar unos buenos vinos.



Donostia, San Sebastián 23 de febrero de 2017.