



VINOS 2026

LATARCE · TINTOS

GRAN SELECCIÓN 2018

SELECCIÓN 2021

BARRICA 2024

DULCE 2024

LATARCE · BLANCO

VERDEJO 2022

VERMUT GILDA

VERMUT GILDA TINTO

VERMUT GILDA BLANCO



Tinta de Toro en magnum, con estuche numerado.

Gran Selección nace de una idea: que la Tinta de Toro dé lo mejor de sí en el menor número posible de botellas. Se presenta en formato magnum, en edición limitada y con estuche numerado, y es la referencia más alta de la bodega.

Tras la fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, la maloláctica se realiza en barrica nueva y el vino pasa dieciocho meses en roble francés. Después afina en botella hasta alcanzar su punto.

Azabache con ribetes amoratados. La nariz reúne frutos negros y regaliz con tostados finos; en boca es carnoso, de taninos amables y largo recorrido. Un vino para abrir en una ocasión que lo merezca.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO · 15 %

PERMANENCIA EN BARRICA · 18 meses, roble francés

FORMATO A LA VENTA 2026 · Magnum 1,5 L

PRESENTACIÓN · Estuche numerado



El vino que define a Latarece.

Selección es el vino por el que se reconoce a Latarece: una Tinta de Toro de carácter, para quien busca estructura y profundidad en la copa.

Realiza la maloláctica y pasa dieciséis meses en barricas nuevas de roble francés; después reposa en botella hasta alcanzar su mejor momento.

Granate intenso. En nariz, frutos negros maduros y regaliz con un tostado muy sutil, elegante y de gran recorrido. En boca tiene estructura, presencia tánica y cuerpo; es potente y persistente, con un retrogusto que vuelve a la nariz. Marida bien con carnes y quesos.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO · 15 %

PERMANENCIA EN BARRICA · 16 meses, roble francés

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 3 botellas · estuche individual opcional, con suplemento



El fruto y la flor, con la madera al fondo.

Barrica es la Tinta de Toro más fiel a su variedad: mandan el fruto y la flor, y la madera acompaña sin cubrirlos.

Nueve meses en barricas nuevas de roble americano y francés le aportan notas de vainilla y tostado. Después afina en botella hasta su punto.

Capa alta, azabache con ribetes amoratados. Frutos rojos y negros en nariz, con tostados bien integrados. Entra con taninos firmes y se cierra suave y persistente. Un tinto para la mesa y para regalar, que acompaña bien carnes y quesos.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

PERMANENCIA EN BARRICA · 9 meses, roble americano y francés

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 6 botellas · caja de madera para 1, 2 o 3 botellas, opcional, con suplemento



Dulce, denso y de nariz compleja.

Un tinto dulce con una nariz que no pasa inadvertida. Para elaborarlo se aparta una parte de la uva de Tinta de Toro, de maduración tardía, para concentrar sus azúcares.

La fermentación alcohólica es parcial y el vino pasa después tres meses en barrica de roble americano, que le aporta fruta madura, fruto seco e higo.

Rojo rubí de capa alta. Nariz intensa y compleja: fruta negra sobremadura, higo, vainilla y canela sobre un fondo tostado. En boca es untuoso, denso y muy persistente. Pide quesos y postres.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO · 15 %

PERMANENCIA EN BARRICA · 3 meses, roble americano

FORMATO A LA VENTA 2024 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 3 botellas · estuche individual opcional, con suplemento



Volumen y frescura, pensado para la mesa.

Es el blanco de la casa: un Verdejo con volumen y frescura que comparte denominación, Toro, con los tintos de Latarece.

Cuatro meses sobre sus lías en barricas nuevas de roble americano le aportan untuosidad; después reposa en botella hasta alcanzar su mejor momento.

Color limpio y brillante. En boca es envolvente y de paso amable, con notas tropicales, fruta blanca y un final afrutado y persistente. Acompaña pescados y arroces.

VARIEDAD · 100 % Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO · 13,5 %

PERMANENCIA EN BARRICA · 4 meses sobre lías, roble americano

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 3 botellas · estuche individual opcional, con suplemento



Un vermut con vino de Tinta de Toro por base.

Un vermut distinto desde la base: se elabora con vino de Tinta de Toro, no con un vino neutro, y eso le da un carácter muy alejado del de los vermouths más comerciales.

Se macera con más de treinta hierbas aromáticas y se trabaja de la forma más natural posible, en busca de un producto único en sabor y en diseño. Su botella fue premiada en el Salón de Gourmets por su presentación.

Rojo teja de intensidad media. Nariz intensa y compleja: tostados, higo, uva pasa y frutos secos, notas balsámicas y especias como el clavo y el regaliz. Entrada dulce, paso suave y un final amargo agradable, propio del ajenjo. Para la hora del aperitivo.

BASE · Vino de Tinta de Toro

MACERACIÓN · Más de treinta hierbas aromáticas

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 12 botellas · estuche individual opcional, con suplemento



Un vermut con vino de uva Verdejo por base.

El hermano blanco de Gilda, con la misma botella y un perfil más cítrico y luminoso. Se elabora con vino de uva Verdejo como base.

Se macera con más de treinta hierbas aromáticas y se trabaja de la forma más natural posible, para un resultado distinto al de los vermouths más comerciales.

Amarillo pajizo de intensidad media. Nariz potente, con aromas balsámicos y especiados ensamblados con notas caramelizadas, vainilla y cítricos como la piel de naranja. Entrada dulce y paso denso y potente, con acidez y amargor equilibrados. Para el aperitivo.

BASE · Vino de uva Verdejo

MACERACIÓN · Más de treinta hierbas aromáticas

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 12 botellas · estuche individual opcional, con suplemento

PEDIDOS

pedidos@bodegalatarce.com

ADMINISTRACIÓN

administracion@bodegalatarce.com

CONSULTAS COMERCIALES

direccioncomercial@bodegalatarce.com

Bodegas y Viñedos Castillo Latarce, S.L. · Ctra. Medina de Rioseco, km 1 · 49800 Toro (Zamora) · www.bodegalatarce.com

