LatarcE

LIVRE DES VINS

D.O. TORO

ESPAGNE

2026

VINS 2026

LATARCE · ROUGES

GRAN SELECCIÓN 2018
SELECCIÓN 2021
BARRICA 2024
DULCE 2024

LATARCE · BLANC

VERDEJO 2022

VERMUT GILDA

VERMUT GILDA ROUGE
VERMUT GILDA BLANC

Gran Selección 2018

GRAN SELECCIÓN 2018

Un seul Tinta de Toro, en magnum et sous coffret numéroté.

Gran Selección est née d'une idée : que le Tinta de Toro donne le meilleur de lui-même, en aussi peu de bouteilles que possible. Il est présenté en magnum, en édition limitée et sous coffret numéroté, et il occupe le sommet de la gamme de la bodega.

Après la fermentation en cuve en inox à température contrôlée, la fermentation malolactique s'effectue en barrique neuve et le vin repose dix-huit mois en chêne français. Il poursuit ensuite son repos en bouteille jusqu'à son apogée.

Dans le verre, une robe noir de jais aux reflets violacés. Le nez réunit fruits noirs et réglisse avec des notes toastées de grande qualité ; en bouche, il est charnu, aux tanins souples, avec une belle longueur. Un vin à ouvrir à l'occasion d'un moment qui le mérite.

CÉPAGE ·	100 % Tinta de Toro
DEGRÉ ALCOOLIQUE ·	15 %
ÉLEVAGE EN BARRIQUE ·	18 mois, chêne français
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Magnum 1,5 L
CONDITIONNEMENT ·	Coffret numéroté

Selección 2021

SELECCIÓN 2021

Le vin qui définit Latarce.

Selección est le vin auquel on reconnaît Latarce : un Tinta de Toro de caractère, pour qui recherche structure et profondeur dans le verre.

Il effectue sa malolactique puis séjourne seize mois en barriques neuves de chêne français, avant de reposer en bouteille jusqu'à son apogée.

Grenat intense. Au nez, fruits noirs mûrs et réglisse avec un boisé toasté très subtil, élégant, d'une belle longueur. La bouche offre structure, belle présence tannique et corps ; puissante et persistante, elle laisse un souvenir qui remonte jusqu'au nez. Il s'accorde bien avec les viandes et les fromages.

CÉPAGE ·	100 % Tinta de Toro
DEGRÉ ALCOOLIQUE ·	15 %
ÉLEVAGE EN BARRIQUE ·	16 mois, chêne français
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Bouteille de 75 cl
CONDITIONNEMENT ·	Carton de 3 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément

Barrica 2024

BARRICA 2024

Le fruit et la fleur, avec le bois en arrière-plan.

Barrica est le Tinta de Toro le plus fidèle à son cépage : ici, le fruit et la fleur donnent le ton, et le bois les accompagne sans les masquer.

Neuf mois en barriques neuves de chêne américain et français lui apportent des notes de vanille et de toasté, puis il repose en bouteille jusqu'à son apogée.

Robe noir de jais aux reflets violacés. Fruits rouges et noirs au nez, avec des notes toastées de grande qualité. Attaque sur des tanins fermes, finale douce et persistante. Un rouge pour la table et pour offrir, qui s'accorde bien avec les viandes et les fromages.

CÉPAGE · 100 % Tinta de Toro

ÉLEVAGE EN BARRIQUE · 9 mois, chêne américain et français

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 6 bouteilles · caisse en bois de 1, 2 ou 3 bouteilles en option, moyennant supplément

Dulce 2024

DULCE 2024

Doux, dense et au nez complexe.

Un vin rouge doux qui surprend par son nez. Pour l'élaborer, une partie du raisin de Tinta de Toro est réservée et récoltée en vendange tardive, quand il concentre ses sucres.

La fermentation alcoolique est partielle, puis le vin passe trois mois en barrique de chêne américain, qui apporte fruit mûr, fruits secs et figue.

Robe rouge rubis soutenue et nez complexe et intense : fruits noirs surmûris, figue, vanille et cannelle sur un fond toasté. En bouche, il est onctueux, dense et très persistant. Il s'accorde avec fromages et desserts.

CÉPAGE ·	100 % Tinta de Toro
DEGRÉ ALCOOLIQUE ·	15 %
ÉLEVAGE EN BARRIQUE ·	3 mois, chêne américain
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Bouteille de 75 cl
CONDITIONNEMENT ·	Carton de 3 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément

Verdejo 2022

VERDEJO 2022

Volume et fraîcheur, pensé pour la table.

Un Verdejo qui allie volume et fraîcheur, pensé pour la table. C'est le blanc de la maison et il partage l'appellation, Toro, avec les rouges de la maison.

Quatre mois d'élevage sur lies en barriques neuves de chêne américain lui apportent de l'onctuosité, puis il repose en bouteille jusqu'à son apogée.

Robe limpide et brillante. En bouche, il est onctueux et souple en milieu de bouche, avec des évocations tropicales, des fruits blancs et une finale fruitée et persistante. Il accompagne poissons et plats de riz.

CÉPAGE ·	100 % Verdejo
DEGRÉ ALCOOLIQUE ·	13,5 %
ÉLEVAGE EN BARRIQUE ·	4 mois sur lies, chêne américain
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Bouteille de 75 cl
CONDITIONNEMENT ·	Carton de 3 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément

Vermut Gilda Rouge 75 cl

VERMUT GILDA ROUGE 75 CL

Un vermouth à base de vin de Tinta de Toro.

Un vermouth différent dès la base : il est élaboré avec du vin de Tinta de Toro, et non avec un vin neutre, ce qui lui donne un caractère très éloigné de celui des vermouths grand public.

Plus de trente herbes aromatiques y macèrent, et il est élaboré de la façon la plus naturelle possible, en recherchant un produit unique par sa saveur comme par son design. Sa bouteille a été primée au Salón de Gourmets pour sa présentation.

Robe rouge tuilé d'intensité moyenne. Nez intense et complexe : notes toastées, figue, raisin sec, fruits secs surmûris, notes balsamiques et épices telles que la réglisse et le clou de girofle. Attaque douce, milieu de bouche souple et finale d'une agréable amertume, typique de l'absinthe. Pour l'apéritif.

BASE · Vin de Tinta de Toro

MACÉRATION · Plus de trente herbes aromatiques

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 12 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément

Vermut Gilda Blanc 75 cl

VERMUT GILDA BLANC 75 CL

Un vermouth à base de vin Verdejo.

Le pendant blanc de Gilda, avec la même bouteille au design soigné et un profil plus tourné vers les agrumes, plus lumineux. Il est élaboré à base de vin issu du cépage Verdejo.

Plus de trente herbes aromatiques y macèrent, et il est élaboré de la façon la plus naturelle possible, pour un résultat différent des vermouths grand public.

Jaune paille d'intensité moyenne. Nez puissant, aux arômes balsamiques et épicés fondus avec des notes caramélisées, de la vanille et des agrumes tels que le zeste d'orange. Attaque douce et milieu de bouche dense et puissant, avec une acidité et une amertume équilibrées. Pour l'apéritif.

BASE ·	Vin de Verdejo
MACÉRATION ·	Plus de trente herbes aromatiques
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Bouteille de 75 cl
CONDITIONNEMENT ·	Carton de 12 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

COMMANDES
pedidos@bodegalatarce.com

ADMINISTRATION
administracion@bodegalatarce.com

DEMANDES COMMERCIALES
direccioncomercial@bodegalatarce.com

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

LatarcE

D.O. TORO