



LIVRO DE VINHOS

D.O. TORO

ESPANHA

2026

VINHOS 2026

3

LATARCE · TINTOS

GRAN SELECCIÓN 2018

SELECCIÓN 2021

BARRICA 2024

DULCE 2024

LATARCE · BRANCO

VERDEJO 2022

VERMUTE GILDA

VERMUTE GILDA TINTO

VERMUTE GILDA BRANCO



Uma só Tinta de Toro, em magnum e com estojo numerado.

O Gran Selección nasce de uma ideia: que a Tinta de Toro dê o melhor de si, com o menor número possível de garrafas. Apresenta-se em formato magnum, em edição limitada e com estojo numerado, e é a referência de topo da casa.

Depois da fermentação em cuba de aço inoxidável a temperatura controlada, a malolática decorre em barrica nova e o vinho estagia dezoito meses em carvalho francês. Segue-se o afinamento em garrafa, até atingir o seu ponto ideal.

No copo, cor azeviche com rebordo violáceo. No nariz, frutos negros e alcaçuz com tostados de grande qualidade; na boca é carnudo, de taninos macios e final longo. Um vinho para abrir numa ocasião que o mereça.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

TEOR ALCOÓLICO · 15 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 18 meses, carvalho francês

FORMATO À VENDA EM 2026 · Magnum 1,5 L

APRESENTAÇÃO · Estojo numerado



SELECCIÓN 2021

O vinho que define a Latarece.

O Selección é o vinho pelo qual se reconhece a Latarece: uma Tinta de Toro de carácter, para quem procura estrutura e profundidade no copo.

Faz a malolática e estagia dezasseis meses em barricas novas de carvalho francês; depois afina em garrafa até atingir o seu melhor momento.

Cor granada intensa. No nariz, frutos negros maduros e alcaçuz com um tostado muito subtil, elegante e de grande amplitude. Na boca, mostra estrutura, boa presença tânica e corpo, potente e persistente, com um retrogosto que regressa ao nariz. Combina bem com carnes e queijos.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

TEOR ALCOÓLICO · 15 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 16 meses, carvalho francês

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 3 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional



O fruto e a flor, com a madeira em segundo plano.

O Barrica é a Tinta de Toro mais fiel à sua casta: aqui predominam o fruto e a flor, e a madeira acompanha sem os encobrir.

Nove meses em barricas novas de carvalho americano e francês conferem-lhe notas de baunilha e de torrado; depois afina em garrafa até estar no ponto.

Cor azeviche com rebordo violáceo. No nariz, frutos vermelhos e negros, com tostados de grande qualidade. Entra em boca com taninos firmes e termina suave e persistente. Um tinto para a mesa e para oferecer, que combina bem com carnes e queijos.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

ESTÁGIO EM BARRICA · 9 meses, carvalho americano e francês

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 6 garrafas · caixa de madeira para 1, 2 ou 3 garrafas opcional, com custo adicional



Doce, denso e com um nariz complexo.

Um tinto doce que surpreende pelo nariz. Para o elaborar, reserva-se uma parte da uva de Tinta de Toro, que é vindimada tardiamente, quando concentra os açúcares.

A fermentação alcoólica é parcial e segue-se um estágio de três meses em barrica de carvalho americano, que lhe confere fruta madura, frutos secos e figo.

Cor rubi de grande intensidade e nariz complexo e intenso: fruta negra sobrematurada, figo, baunilha e canela sobre um fundo tostado. Na boca é untuoso, denso e muito persistente. Pede queijos e sobremesas.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

TEOR ALCOÓLICO · 15 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 3 meses, carvalho americano

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 3 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional



Volume e frescura, pensado para a mesa.

Um Verdejo com volume e frescura, pensado para a mesa. É o branco da casa e partilha a denominação, Toro, com os seus irmãos tintos.

Quatro meses sobre as borras em barricas novas de carvalho americano conferem-lhe untuosidade; depois afina em garrafa até atingir o seu melhor momento.

Cor límpida e brilhante. Na boca é untuoso e suave no meio de boca, com notas tropicais, fruta branca e um final frutado e persistente. Acompanha peixes e pratos de arroz.

CASTA · 100 % Verdejo

TEOR ALCOÓLICO · 13,5 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 4 meses sobre borras, carvalho americano

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 3 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional

VERMUTE GILDA TINTO 75 CL



Um vermute com vinho de Tinta de Toro como base.

Um vermute diferente desde a base: é elaborado com vinho de Tinta de Toro, e não com um vinho neutro, o que lhe dá um carácter muito afastado dos vermute mais comerciais.

Macera mais de trinta ervas aromáticas e é elaborado da forma mais natural possível, na procura de um produto único no sabor e no design. A sua garrafa foi premiada pela apresentação no Salón de Gourmets.

Vermelho-telha de intensidade média. Nariz intenso e complexo, com tostados, figo, uva-passa e frutos secos sobrematurados, balsâmicos e especiarias como o alcaçuz e o cravo. Ataque doce, meio de boca suave e um final amargo agradável, típico da losna. Para o aperitivo.

BASE · Vinho de Tinta de Toro

MACERAÇÃO · Mais de trinta ervas aromáticas

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 12 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional



Um vermute com vinho Verdejo como base.

O irmão branco do Gilda, com a mesma garrafa de design e um perfil mais cítrico e luminoso. É elaborado com vinho de uva Verdejo como base.

Macera mais de trinta ervas aromáticas e é elaborado da forma mais natural possível, para um resultado diferente dos vermute mais comerciais.

Amarelo-palha de intensidade média. Nariz potente, com aromas balsâmicos e especiados integrados em notas caramelizadas, baunilha e cítricos como a casca de laranja. Ataque doce e meio de boca denso e potente, com acidez e amargor equilibrados. Para o aperitivo.

BASE · Vinho de uva Verdejo

MACERAÇÃO · Mais de trinta ervas aromáticas

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 12 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional

ENCOMENDAS

pedidos@bodegalatarce.com

ADMINISTRAÇÃO

administracion@bodegalatarce.com

ASSUNTOS COMERCIAIS

direccioncomercial@bodegalatarce.com

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

