vinetur

Frontaura & Victoria lleva al verano un rosado limitado y un verdejo con barrica

La firma de Toro propone un ensamblaje con Tempranillo, Syrah y Verdejo junto a un blanco de La Seca

miércoles 19 de agosto de 2026



Bodegas Frontaura & Victoria ha centrado su propuesta para el verano en dos vinos de perfil distinto pero pensados para un consumo fresco y gastronómico. La casa zamorana presenta, por un lado, Frontaura & Victoria Rosé 2025, una edición limitada

amparada como Vino de la Tierra de Castilla y León, y, por otro, Frontaura & Victoria Verdejo 2022, un blanco de la D.O. Rueda con crianza en barrica.

La bodega sitúa ambas referencias dentro de una misma línea de trabajo: vinos para compartir mesa y momentos informales sin renunciar a identidad propia. Camino Pardo, directora general de Bodegas Frontaura & Victoria, afirma que en verano buscan vinos “que alegren los sentidos, que se sientan vivos y refrescantes” y sostiene que tanto el blanco como el rosado responden a esa idea. Pardo añade que cada botella mantiene el carácter de su tierra y, al mismo tiempo, incorpora una visión contemporánea.

El rosado de la casa llega con una elaboración basada en un ensamblaje de 75% Tempranillo, 15% Syrah y 10% Verdejo. Frontaura & Victoria lo presenta como un vino de edición limitada, pensado para un público amplio y con facilidad para acompañar distintos tipos de cocina. Entre los maridajes que propone la propia bodega figuran arroces, mariscos, quesos suaves y parrilladas, además de aperitivos o comidas al aire libre.

En sus notas de cata, la firma describe el Rosé 2025 con un color rosa salmón ligeramente pálido, limpio y brillante. En nariz, señala aromas de fruta roja, moras, piña, maracuyá y cítricos, junto a flores blancas y un recuerdo final de manzana madura. En boca, la bodega habla de un paso vivaz y refrescante, con presencia de fresa y frambuesa. Para su servicio, fija una temperatura de consumo entre 6ºC y 8ºC.

La segunda referencia de la campaña es Frontaura & Victoria Verdejo 2022. Se trata de un vino elaborado con uva Verdejo 100% procedente de viñedos situados en La Seca, en Valladolid. La bodega remarca el peso de los suelos pedregosos y del clima continental en la personalidad del vino. La elaboración incluye fermentación a temperatura controlada para preservar la expresión varietal y una crianza de ocho meses en barricas nuevas de roble francés Allier.

Sobre este blanco, Frontaura & Victoria informa de un color amarillo oro intenso y de una nariz con flores blancas, fruta madura, chirimoya, membrillo, melocotón y un fondo cítrico, además de recuerdos torrefactos vinculados a la crianza en madera. En boca, la casa habla de una textura untuosa y sedosa, con presencia de fruta tropical,

mineralidad y notas especiadas. También subraya una acidez equilibrada que sostiene el conjunto.

En el terreno gastronómico, la bodega plantea usos amplios para los dos vinos. En el caso del rosado, lo sitúa junto a platos frescos de cocina mediterránea y momentos de consumo relajado, desde un brunch hasta un picnic. Para el Verdejo 2022, propone mariscos y pescados a la plancha o al horno, elaboraciones con más grasa como salmón o atún, arroces marineros, paellas y fideuás. También lo recomienda con carnes blancas, foie, quesos suaves y frescos, pastas ligeras, tortillas, ahumados, jamón ibérico, verduras salteadas, ensaladas y revueltos.

Frontaura & Victoria opera desde Toro, en Zamora, y define su proyecto como una bodega familiar fundada en 1999. La empresa señala que trabaja a partir de viñedos registrados desde 1840 y que sus pilares son la tradición, la sostenibilidad y el respeto a la tipicidad del origen. La dirección recae en Camino Pardo Álvarez.

Con esta doble propuesta, la bodega articula un mensaje claro para la campaña estival: un rosado de edición limitada con ensamblaje de tres variedades y un Verdejo con trabajo de barrica, ambos concebidos para un consumo fresco y para una mesa amplia en posibilidades.