

# JUAN ROJO 2007

**Denominación de origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

8 meses en barrica de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro



**Notas de cata:**

**Fase Visual:** Observando el vino en capa fina presenta un color cereza cubierto con borde violáceo vivo y brillante.

**Fase Olfativa:** En fase olfativa y al oxigenar el vino en la copa los aromas son intensos, con finura y riqueza de matices de fruta varietal y especias de roble, con un fenomenal fundamento mineral y balsámico, aportado por la nobleza de nuestras barricas bordelesas de roble francés.

**Fase Gustativa:** Esta excepcional finura es también notable en boca, con volumen de fruta varietal y madura, fina tonicidad, fondo de terruño y especias en retronasal.

Con un retrogusto largo y elegante.

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

Es aconsejable abrirlo antes de su consumo para beberlo en su máximo esplendor.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C

**Maridaje:** Marida a la perfección con carnes rojas, guisos, quesos grasos y embutidos.

**Presentación:**

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.



**BODEGA:**

Ctra. Toro-Valdefinjas, Km. 2,5 49800 TORO ( Zamora ) ESPAÑA  
tel. +34 980 059 981 687 965 280 629 658 225  
info@matarredonda.es [www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)