

# JUAN ROJO 2010

**Denominación de origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

8 meses en bodega de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro



**Notas de cata:**

Cosecha calificada como **Excelente.**

Una selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela de mas de 80 años de edad que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en depósito semi-troncocónico a temperaturas de 22° a 24°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar, en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos francés, por espacio de 8 meses, completándose con un proceso de redondeo en botella, mínimo de un año, han dado como resultado JUAN ROJO 2010

Fase Visual: En copa luce un color cereza picota, capa alta y muy juvenil

Fase Olfativa: Nariz intensa de fruta negar madura (moras, ciruela negra...) con fondo mineral, acompañado de matices tostados (cacao) y balsámicos que aportan complejidad.

Fase Gustativa: Boca carnosa, tánica, pero con elegancia y buen potencial de guarda largo y fresco

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

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.

**Premios y reconocimientos:**

ROBERT PARKER Juan Rojo 2010: 90 p.

LA SEMANA VITIVINÍCOLA Juan Rojo 2010: 94 p.

GUÍA PEÑÍN Juan Rojo 2010: 89 p.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM

Juan Rojo 2010: Medalla de Oro.



**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)