

JUAN ROJO 2011

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

8 meses en barrica 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 2011

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:

DECANTER 2016

Bronze Medal 88 pts.



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