

LIBRANZA 2007

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

14 meses en barrica de roble francés de Allier

Variedad: 100% Tinta de Toro



Notas de cata:

Fase Visual: Luce en copa un color picota intenso, limpio, brillante y con una lágrima coloreada y untuosa que llena toda la copa.

Posee una marcada personalidad, guardando toda la tipicidad de las cepas viejas de Tinta de Toro, con todo su atractivo y carácter.

Fase Olfativa: En fase olfativa, se expresan muy claramente aromas de fruta madura y de confituras, notas minerales, tinta y especias, estas últimas aportadas por las barricas de bordelesas de roble francés en las que ha permanecido 14 meses.

Fase Gustativa: En la boca se aprecian taninos de calidad, una fruta roja viva, con buena acidez, y un retrogusto sabroso y amplio.

"Conviene decantar, al menos media hora antes de su consumo puede presentar sedimentos naturales".

Consumir a 15°C

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

Premios y reconocimientos:

VEREMA Libranza 2007 Res. Especial: 95 p.



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