

LIBRANZA 2008

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: En fase visual nos sorprende con un color cereza intenso y una lágrima untuosa, que nos deja irisaciones moradas, limpias y brillantes.

Fase Olfativa: En fase olfativa el aroma a fruta roja y negra madura, nos llena la nariz, acompañada de un fondo terroso, especiado, tostado y complejo, que aportan nuestras barricas bordelesas de roble francés en las que ha permanecido durante 14 meses.

Fase Gustativa: En la boca es muy potente, rotundo y sabroso, con notas tostadas, toffes y con taninos maduros.

Siendo la conjunción de la fruta y el roble perfectas.

Retrogusto largo y muy redondo, que pide otra copa por su amabilidad.

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

Consumir a 14°C

Maridaje: Marida con carnes, con pescados grasos, como el atún rojo y con chocolate negro.

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

Premios y reconocimientos:

GUÍA INTERVINOS

Libranza 2008: 92 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