

LIBRANZA 2011

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

14 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 100 años de edad que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en tina de roble francés 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 14 meses, completándose con un proceso de redondeo en botella, mínimo de un año, han dado como resultado LIBRANZA 2011

Fase Visual: En copa, rojo púrpura, muy juvenil y alta capa, denso, glicérico.

Fase Olfativa: Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo.

Fase Gustativa: Boca amplia y grasa, final frutoso y largo.

"Conviene decantar, al menos media hora antes de su concumo 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:

DECANTER 2016

Silver Medal 92 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