



LIBRANZA 2014

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

14 meses en barrica de roble francés de Allier

Variedad: 100% Tinta de Toro



Notas de cata:

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 2014

Fase Visual

En copa, color cereza con tonos azulados en capa fina.

Fase Olfativa

Aroma a frutos rojos, especiados, tostados muy finos con aromas balsámicos.

Expresivo y concentrado, con paso en boca consistente y fluido, muy bien equilibrado, fresco, con noble fuerza, goloso amplio, muy persistente.

Fase Gustativa

Taninos de calidad aportados por la personalidad de la Tinta de Toro y buena acidez.

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

Temperatura de consumo alrededor de 14°C.

Maridaje

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

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.



BODEGA:

Ctra. Toro-Valdefinjas, Km. 2,5 49800 TORO (Zamora) ESPAÑA

tel. +34 983 226 047

+34 629 658 225

juanangel@vinolibranza.com

www.matarredonda.es