



LIBRANZA 28

2009

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

28 meses en barrica de roble francés de Allier

Varietal: 100% Tinta de Toro



Notas de cata:

Fase visual

En copa luce una lágrima color picota granate, limpio y brillante.

Fase olfativa

Aromas de frutas, minerales, especias, en una nariz compleja, profunda y potente.

Fase gustativa

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

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

Temperatura de consumo alrededor de 15°C.

Maridaje

Marida con carnes rojas, pescados grasos, guisos caseros y pulpo a la Gallega

Presentación:

Caja de madera 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