

VALDEFAMA 2014

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

6 meses en barrica de roble francés de Allier

Variedad: 100% Tinta de Toro



Premios y reconocimientos:

DECANTER 2016

Bronze Medal 87 pts.

Notas de cata:

Cosecha calificada como **Muy buena**.

Una selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela de mas de 30 años de edad que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en depósito semi-troncocónico a temperaturas de 22° a 24°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, con una crianza en barrica bordelesa de roble francés, por espacio de 6 meses, completándose con un proceso de redondeo en botella, mínimo de un año, han dado como resultado VALDEFAMA 2014.

Fase Visual: Tiene un bonito color rojo frambuesa, con tonalidades violetas, limpio, brillante y con una lágrima untuosa.

Fase Olfativa: En nariz revela su carácter floral y frutal con unos frescos aromas a violeta y a frutas rojas frescas.

Fase Gustativa: En boca tiene una buena acidez, por lo que su paso por boca es fresco y muy agradable.

Muestra un carácter frutal de ciruelas negras frescas y con la acidez que presenta esa fruta nada más ser recogida. Conforme se va abriendo en copa aparecen tonos más maduros y se revela más goloso.

Presentación:

Caja de cartón con 12 botellas de 75 cl.



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