



М А Т А Р Р Е Д О Н Д А

Винные дома и поместья

[www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)



[www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)

Чистопородный красный виноград Торо, благородство истинного торо –быка, что пьет свою смелость из нашей земли.

Чистота, Сдержанность и Ярость –три обостренных чувства, лелеющих наше вино, чтобы доходить, после битвы на арене, до главного и лучшего пункта назначения –нашего языка.

Не останавливаясь ни на миг, мы отдаляем вам нашего быка, отдаляем вам наше вино, которое, после элегантного выступления на песке арены, вызывает аплодисменты всех зрителей.



[www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)

**Appellation:** D.O. Toro

**Wine:**

14/20 months in French Allier oak, red

**Variety:** 100% Tinta de Toro tempranillo

**Visual Stage:** Cherry red with a thin layer of purple nuances. Clear and brilliant with a beautiful colour sequence and oily intense legs.

**Olfactory stage:** Fruity elegant and intense aroma, with a spicy charred ground from French oaks, all in a perfect blend.

**Tasting stage:** Fresh and fruity, full-bodied, with vivid and sweet young tannins. Elegant and long finish due to fruit and wood harmony.

"Should be decanted, may present natural sediments".

**Denominación de Origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

14/20 meses en barrica de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro tempranillo

Luce un color rojo cereza picota con matices violáceos en capa fina. Limpio, muy brillante y con una bella secuencia de color; ofrece una lágrima untuosa y coloreada.

Muestra elegantes e intensos aromas de frutos rojos con fondo de especias y torrefactos aportados en un segundo plano por el roble francés, en un ensamblaje perfecto.

Se muestra carnoso, fresco y afrutado, con taninos jóvenes, vivos y dulces que llenan el paladar. Elegante y largo en retronasal, propio de la armonía de frutas y maderas nobles.

"Conviene decantar; puede presentar sedimentos naturales".

**Географическое Наименование:** Д.О.Торо



**Выдержка:**

14/20 месяцев в бочке французского дуба Альер

**Разновидность:** 100% красное Торо Темпранильо



Визуальная стадия: вино вишнево-красного цвета с оттенками черешни и лиловыми вкраплениями в тонком слое. Чистое, очень блестящее, с отличной последовательностью цветов, с маслянистой и разноцветной пленкой.



Обонятельная стадия: ароматы фруктов, сливы и ежевики сильные, чистые и свежие с фоном бальзамических ноток и дубильных веществ, привнесенных на второй план французским дубом; все это сведено в превосходное сочетание.



Вкусовая стадия: превосходно уравновешенный и мощный вкус. Элегантный, плотный, с отличным сочетанием зрелых фруктовых и древесных танинов.

«Рекомендуется процеживать, может образовывать естественный осадок».



# Либранса Libranza



**94 балла**  
Паркер



**LIBRANZA 2014:** GUÍA PEÑÍN 91 балл  
Ожидается дополнительные оценки

**LIBRANZA 2011:** DECANTER 2016 Серебряная медаль  
CATAVINUM WORLD WINE & SPIRIT COMPETITION Золотая медаль

**LIBRANZA 2010:** ROBERT PARKER 90 баллов  
LA SEMANA VITIVINÍCOLA 93балла  
TEMPRANILLOS AL MUNDO 2016 Серебряная медаль  
GUÍA PEÑÍN 90 баллов  
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM Золотая медаль

**LIBRANZA 2009:** WINE UP GUIDE 93,23балла TANZER 90 баллов VEREMA 95 баллов

**LIBRANZA 2006:** ROBERT PARKER 93 балла GUÍA INTERVINOS Отлично 94 балла  
LA SELECCIÓN Золотая медаль Guía ABC 91 балл  
PERMISOS ARRIBES Серебряная медаль VEREMA 95 баллов  
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM Золотая медаль

**LIBRANZA 2005:** ROBERT PARKER 92 балла LA SELECCIÓN Серебряная медаль

**LIBRANZA 2004:** ROBERT PARKER 94 балла

*Appellation: D.O. Toro*

*Wine:*

*8/12 months in French Allier oak, red*

*Variety: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*Visual Stage: Cherry red with a thin layer of purple nuances. Clear and brilliant, intense layer and oily coloured legs.*

*Olfactory stage: A powerful, clean and fresh aroma of plums and blackberries, with a balsamic charred ground from French oaks, all in a perfect blend.*

*Tasting stage: Well balanced and scoped. Elegant and full-bodied, a perfect match between the ripe fruit tannins and those of the casks used for aging.*

*"Should be decanted, may present natural sediments".*

*Denominación de Origen: D.O. Toro*

*Envejecimiento:*

*8/12 meses en barrica de roble francés de Allier*

*Variedad: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*En la copa, luce un color rojo cereza intenso con ribeteado en tonos morados. Limpio y brillante con intensa capa. Ofrece una lágrima untuosa y coloreada.*

*En nariz, aromas de frutas, zarzamoras y ciruelas, potentes, limpias y frescas con fondo de notas balsámicas y torrefactos aportados en un segundo plano por el roble francés, en un ensamblaje perfecto.*

*En boca, muestra un gran equilibrio y amplitud. Elegante y carnoso, con un perfecto ensamblaje entre los taninos maduros de la fruta y los de la madera.*

*"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".*

**Географическое Наименование:** Д.О.Торо 

**Выдержка:**

*8/12 месяцев в бочке французского дуба Альер*

**Разновидность:** 100% красное Торо Темпранильо



**Визуальная стадия:** в бокале вино интенсивного красно-вишневого цвета с лиловыми прожилками. Чистое и блестящее, очень густое. Пленка маслянистая и разноцветная.



**Обонятельная стадия:** вино демонстрирует элегантный и интенсивный аромат красных плодов с фоном в виде специй и дубильных веществ, привнесенных на второй план французским дубом; все это сведено в превосходное сочетание.



**Вкусовая стадия:** на вкус вино плотное, свежее и фруктовое, с молодыми, живыми и сладкими танинами, наполняющими вкусовые рецепторы. Элегантное и долгое послевкусие, свойственное гармоничному сочетанию фруктов и благородной древесины.

«Рекомендуется процеживать, может образовывать естественный осадок».



**Хуан Рохо**

**JUAN ROJO**



**92 балла  
Паркер**

**JUAN ROJO 2014:** DECANTER 2017 Бронзовая медаль  
CATAVINUM WORLD WINE & SPIRIT COMPETITION Золотая медаль  
GUÍA PEÑÍN 90 баллов  
Ожидается дополнительные оценки

**JUAN ROJO 2011:** DECANTER 2016  
CATAVINUMWORLDWINE&SPIRITCOMPETITION Золотая медаль

**JUAN ROJO 2010:** ROBERT PARKER 90 баллов  
LA SEMANA VITIVINICOLA 94 балла  
INTERNATIONALWINE CHALLENGE CATAVINUM Золотая медаль

**JUAN ROJO 2009:** CINVE 2015 Серебряная медаль

**JUAN ROJO 2008:** WINE UP GUIDE 94,23балла VEREMA 93 балла

**JUAN ROJO 2006:** ROBERT PARKER 92балла GUÍAINTERVINOS Отлично 92 балла  
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM Серебряная медаль  
VEREMA 92 балла

**JUAN ROJO 2005:** ROBERT PARKER 90 баллов.



*Appellation: D.O. Toro*

*Wine:*

*6 months in French Allier oak, red*

*Variety: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*Our wine with 6 months in French oak barrels in modern,  
very fruity,fresh and serious.*

*Valdefama is made from very ripen grapes.*

*Visual Stage: It shows a deep cardinal red colour with a  
purple rim.*

*Olfactory stage: Very expressive on the nose with lively  
pleasant aromas of spices and ripe red fruit. Also there are  
mineral hints that came from the land.*

*Tasting stage: This is a round wine with a full-bodied palete,  
well-balanced, tasty, a little bit tannic, with a fleshy texture  
and lingering finish.*

*"Should be decanted, may present natural sediments".*

*Denominación de Origen: D.O. Toro*

*Envejecimiento:*

*6 meses en barrica de roble francés de Allier*

*Variedad: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*Nuestro roble, con 6 meses en barrica bordelesa de roble  
francés, moderno, joven, y frutal, fresco y serio, sustentado en  
uvas muy maduras.*

*Capa alta roja cardenalicia con ribetes morados en capa fina.*

*Expresivo en la nariz, con marcados minerales aportados por  
el terreno y especiados sobre una base de fruta roja madura.*

*Con cuerpo y buen equilibrio, carnoso, algo tánico, sabroso y  
amplio en la boca.*

*"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".*

**Географическое Наименование:** Д.О.Торо 

**Выдержка:**

6 месяцев в бочке французского дуба Альер

**Разновидность:** 100% красное Торо Темпранильо

Наш дуб, 6 месяцев выдержки в бочке бордо  
французского дуба, современный, молодой,  
фруктовый, свежий и серьеzный, питаемый только  
зрелым виноградом.



**Визуальная стадия:** Цвет плотный красный  
«кардинальский» с лиловыми прожилками в  
тонком слое.



**Обонятельная стадия:** Запах экспрессивный, с  
явными минеральными нотками, привнесенными  
землей и оттенками специй на основе красных  
зрелых ягод.



**Вкусовая стадия:** вкус полный, уравновешенный,  
плотный, с оттенками танинов, во рту сладкий и  
богатый.

«Рекомендуется процеживать, может образовывать  
естественный осадок».



**Вальдефама**

**VALDEFAMA**



**88 балла  
Паркер**

**VALDEFAMA 2015 :** DECANTER 2017 Бронзовая медаль

GUÍA PEÑIN 88 баллов

Ожидается дополнительные оценки

**VALDEFAMA 2014 :** DECANTER 2016 Бронзовая медаль

CATAVINUM WORLD WINE&SPIRITCOMPETITION Бронзовая медаль

**VALDEFAMA 2013 :** ROBERT PARKER 88 баллов

LASEMANAVITIVINÍCOLA 93 балла

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM Серебряная медаль

**VALDEFAMA 2011 :** VEREMA 92 балла



*Appellation: D.O. Toro*

*Wine:*

*28 months in French Allier oak, red*

*Variety: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*Visual Stage: colored and unctuous tear; as well as clear and bright, in glass*

*Olfactory stage: Lots of ripe fruit, with an unwavering existence of black fruit, delicately harmonized with toffee tones and, a notable and attractive presence of spicy bouquets and balsamic notes.*

*Tasting stage: Long aftertaste that leaves a velvety finish on palate, without rough edges, round and elegant.*

*"Should be decanted, may present natural sediments".*

*Denominación de Origen: D.O. Toro*

*Envejecimiento:*

*28 meses en barrica de roble francés de Allier*

*Variedad: 100% Tinta de Toro tempranillo*

*Fase Visual: en copa luce una lágrima coloreada y untuosa, limpia y brillante.*

*Tremenda carga frutal, con una presencia inquebrantable de frutos negros, sutilmente acompañado con tonos toffees, y una marcada y atractiva presencia de aromas especiados, acompañados de pinceladas balsámicas.*

*Largo retrogusto, que deja una sensación aterciopelada en la boca, sin aristas, redondeada y elegante.*

*"Conviene decantar, puede producir sedimentos naturales"*

**Географическое Наименование:** Д.О.Торо

**Выдержка:**

28 месяцев в бочке французского дуба Альер

**Разновидность:** 100% красное Торо Темпранильо



Визуальная стадия: в бокале образуется маслянистая и разноцветная пленка чистая и блестящая.



Обонятельная стадия: невероятная насыщенность фруктами с постоянным присутствием черных ягод, изящно оттененная тонами карамели и отлично подчеркнутая ароматом специй в сочетании с бальзамическими нотками.



Вкусовая стадия: долгое послевкусие с бархатными нотками, без привкуса косточки, элегантное и мягкое.

«Рекомендуется процеживать, может образовывать естественный осадок».

# ЛИБРАНСА 28

# LIBRANZA 28

**ВИНОГРАДНИКИ ДО ПОРАЖЕНИЯ ФИЛОКСЕРОЙ**

**ОГРАНИЧЕННАЯ СЕРИЯ**



**Appellation:**

Vino de la Tierra de Castilla y León

**Variety:** 100% Tinta de Toro

Manual selection of the very best grapes of our vineyard yield of age 80, harvested in 15 kg. boxes, direct bleeding from the tank and macerating for a short period, until reaching the desired color.

Fermenting at a very low temperature to retain fresh and fruity aromas; the fermentation process is stopped in a NATURAL way with the first frosts of winter, thus achieving a semisweet rosé with the own sugars of the grape.

Bright raspberry pink.

Of remarkable intensity, with touches of lollipop, red candy and chewing gum.

On the palate it is tasty and ample, with touches of strawberry, raspberry, wild berry yogurt...  
A nice primary finish. Surprising! . Serve ice cold.

Recommended drinking temperature: 12°

**Denominación de Origen:** D.O. Toro

Vino de la Tierra de Castilla y León

**Variedad:** 100% Tinta de Toro

Una selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela de 80 años de edad, vendimiada en cajas de 15 kg, sangrado directamente del depósito con un pequeño tiempo de maceración, hasta conseguir el color deseado.

Fermentación a muy baja temperatura para conservar aromas frescos y afrutados; parando dicha fermentación de manera NATURAL con las primeras heladas de invierno, consiguiendo así un rosado semidulce con los azúcares propios de la uva.

Color rosa Rosa frambuesa brillante.

De notable intensidad, recuerdos a piruleta, caramelo rojo y chicle.

En boca sabroso, amplio, sensaciones de fresa, frambuesa, yogur de bayas silvestres...  
Grato final primario. Sorprendente!!!

Temperatura de consumo alrededor de los 12°

**Географическое Наименование:**

Вино Кастилии и Леона

**Разновидность:** 100% красное Торо

Ручной отбор лучших гроздьев нашего виноградника, насчитывающего 80 лет истории, расфасованных в ящики по 15 кг, выданных прямо из ящика с небольшим периодом мацерации для достижения желаемого цвета.

Ферментация при очень низкой температуре с целью сохранения свежих и фруктовых ароматов; прекращение ферментации ЕСТЕСТВЕННЫМ способом при первых зимних заморозках, получая, таким образом, розовое полусладкое вино с виноградными сахарами.

Визуальная стадия: Розовый и розово-малиновый блестящий цвет.

Обонятельная стадия: высокой интенсивности, с нотками леденца, красной карамели и жевательной резинки.

Вкусовая стадия: вкус сладкий, богатый, с нотками малины, клубники и йогурта из лесных ягод...  
Отличное впечатление. Удивительно!!  
Температура подачи и употребления примерно 12°



**Мелиса  
От  
МАТАРРЕДОНДА**

*Melisa*  
BY  
MATARREDONDA





## THE AGING

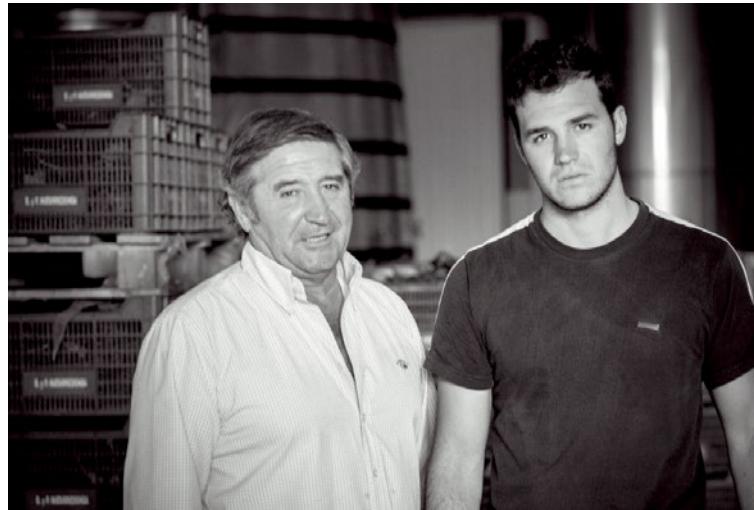
*Our commitment to quality implies doing our job well, by always giving the natural winemaking process the time it needs.*

*Fourteen months in Bordeaux barrels made of French Allier oak and another year's finishing in the bottle produce LIBRANZA, an elegant wine that keeps its violet tone and naturally blends the fruitiness one expects from the Tinta de Toro grape with the nuances of oak.*

## ВЫДЕРЖКА:

*Наш подход к качеству основан на хорошо проделанной работе, в которой всегда дается необходимое время на естественный процесс выдержки вина.*

*Четырнадцать месяцев в бочке бордо из французского дуба Альер и год выдержки в бутылке дают в результате вино ЛИБРАНСА, элегантное вино с тонами фиалок и великолепно сочетает фруктовые тона, свойственные винограду Тинта де Торо, с оттенками дуба.*



[www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)



# МАТАРРЕДОНДА

Винные дома и поместья

ВИННЫЙ ЗАВОД И ПОГРЕБ: Шоссе Торо-Вальдефинхас, 2,5 км, 49800 ТОРО (Самора), ИСПАНИЯ

Тел.: +34 661 569 486    +34 983 226 047    +34 629 658 225

[juanangel@vinolibranza.com](mailto:juanangel@vinolibranza.com)   [libranza2@vinolibranza.com](mailto:libranza2@vinolibranza.com)

[www.matarredonda.es](http://www.matarredonda.es)