

# JUAN ROJO 2008

**Denominación de origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

8 meses en barrica de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro



**Notas de cata:**

**Fase Visual:** Es un vino concentrado, con capa alta y color púrpura brillante, observándose ribetes violetas en capa fina que denotan juventud y viveza.

Limpio, brillante y con una lágrima untuosa que deja toda la copa coloreada.

**Fase Olfativa:** Los aromas son intensos de frutas rojas y negras maduras, aportados por la tipicidad de la variedad y están acompañados por matices balsámicos y especiados, que exhiben limpieza y complejidad, estos provienen de los 8 meses de envejecimiento del vino en barricas bordelesas de roble francés.

**Fase Gustativa:** Profundamente aterciopelado y dulce en boca.

Los sabores licorosos de la fruta están unidos a la mineralidad apacible, terminando con una nota exótica especiada. Con un final largo, jugoso y elegante, que se aferra al paladar.

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

Es aconsejable abrirlo antes de su consumo, para beberlo en su máximo esplendor.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C

Maridaje: Marida a la perfección con carnes rojas, guisos, quesos grasos y embutidos.

**Presentación:**

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

**Premios y reconocimientos:**

GUÍA PEÑIN 2013

Juan Rojo 2008: 5 Estrellas y 90 p.

GUÍA INTERVINOS

Juan Rojo 2008: 91 p.

VEREMA

Juan Rojo 2008: 93 p.



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