



JUAN ROJO 2014

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:
8 meses en bodega 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 80 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, la fermentación maloláctica tuvo lugar, en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos francés, por espacio de 8 meses, completándose con un proceso de redondeo en botella, mínimo de un año, han dado como resultado JUAN ROJO 2014

Fase Visual

En copa luce un color cereza intenso con lágrima untuosa y reflejo morado.

Fase Olfativa

Aroma a fruta roja y negra, acompañada de un fondo especiado, tostado y complejo.

Fase Gustativa

En la boca es muy potente y rotundo sabroso, tostado y con taninos maduros. Retrogusto largo y muy redondo, que pide otra copa.

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

Temperatura de consumo alrededor de 14°C.

Maridaje

Marida además de con carnes, con pescados grasos, embutidos, quesos y guisos.

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

Premios y reconocimientos:

DECANTER 2017 Bronze Medal 86 pts.



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