

LIBRANZA 2006

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

14 meses en barrica de roble francés de Allier

Variedad: 100% Tinta de Toro



Notas de cata:

Fase Visual: 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.

Fase Olfativa: 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.

Fase Gustativa: Se muestra carnosos, 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".

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

Premios y reconocimientos:

ROBERT PARKER	Libranza 2006: 93 p.
GUÍA PEÑIN 2012	Libranza 2006: 88 p. Libranza 2006 Res. Especial: 90 p.
INTERNACIONAL WINE CHALLENGE - CATAVINUM 2012	
	Libranza 2006: Medalla de Oro
GUÍA ABC - VINO 2012	Libranza 2006: 91 p.
GUÍA INTERVINOS	Libranza 2006: 94 p.
LA SELECCIÓN 2010	Libranza 2006: Medalla de Oro
PREMIOS ARRIBES 2012	Libranza 2006: Medalla de Plata



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