

LIBRANZA 2009

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: En copa, la Tinta de Toro luce su esplendor con un color cereza picota, tonos azulados en capa fina, limpio, brillante y lágrima coloreada y untuosa.

Fase Olfativa: Los aromas a fruta roja madura nos llenan la nariz acompañados de los especiados, tostados muy finos y balsámicos, que son un aporte los nobles robles donde ha permanecido durante 14 meses.

Fase Gustativa: En boca, una explosión de fruta típica de la variedad, de la mano de los tostados finos, minerales, balsámicos y tofes.

Termina con una sensación de buena acidez, fresco y aterciopelado, que nos llena toda la boca sin dejar ninguna arista.

Final largo, con notas de caramelo de frutas rojas, balsámico y muy goloso.

"Conviene decantar, al menos media hora antes de su consumo puede presentar sedimentos naturales".

Consumir a 14°C

Maridaje: Marida con carnes, con pescados grasos, como el atún rojo y con chocolate negro.

Presentación:

Caja de cartón con 6 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