

LIBRANZA 28

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

28 meses en barrica de roble francés de Allier

Variedad: 100% Tinta de Toro



Notas de cata:

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

Fase olfativa: Tremenda carga frutal, con una presencia inquebrantable de frutos negros, sutilmente acompasado con tonos toffees, y una marcada y atractiva presencia de aromas especiados, acompañados de pinceladas balsámicas.

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

“conviene decantar, puede producir sedimentos naturales”

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