



Melisa

BY
MATARREDONDA
2017

Denominación de origen:

Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad: 100% Tinta de Toro

Notas de cata:

Una selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela de 80 años de edad, vendimiada en cajas de 15 kg, sangrado directamente del depósito con un pequeño tiempo de maceración, hasta conseguir el color deseado han dado como resultado MELISA 2017 .

Fermentación a muy baja temperatura para conservar aromas frescos y afrutados; parando dicha fermentación de manera NATURAL con las primeras heladas de invierno, consiguiendo así un rosado semidulce con los azúcares propios de la uva.

Fase visual

Color rosa Rosa frambuesa brillante.

Fase olfativa

De notable intensidad, recuerdos a piruleta, caramelo rojo y chicle.

Fase gustativa

En boca sabroso, amplio, sensaciones de fresa, frambuesa, yogur de bayas silvestres... Grato final primario. Sorprendente!!!

Maridaje

Marida bien con pasta, pescados suaves, sushi y arroces.

Temperatura de consumo alrededor de los 12°

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

Premios y reconocimientos:

SHAKURA 2018

Medalla de Oro

**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