



VALDEFAMA 2015

Denominación de origen: D.O. Toro

Envejecimiento:

6 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 30 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, con una crianza en bodega bordelesa de roble francés, por espacio de 6 meses, completándose con un proceso de redondeo en botella, mínimo de un año, han dado como resultado VALDEFAMA 2015

Fase Visual

Tiene un bonito color picota intenso. Marcada personalidad, atractivo, con carácter.

Fase Olfativa

Aromas de fruta madura y de confituras, notas minerales, tinta y especias.

Con una nariz compleja, profunda y potente.

Fase Gustativa

En boca, café, toffe, muy cremoso, mineral, buena acidez y fresco. Final largo, con notas de caramelo de frutas rojas, balsámico goloso.

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

Temperatura de consumo alrededor de 14°C.

Maridaje

Marida con tortilla de patata, embutidos, arroces cremosos, y carnes.

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