

# JUAN ROJO 2006

**Denominación de origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

8 meses en bodega de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro



**Notas de cata:**

**Fase Visual:** En la copa, luce un color rojo cereza intenso con ribeteados en tonos morados. Limpio y brillante con intensa capa. Ofrece una lágrima untuosa y coloreada.

**Fase Olfativa:** En nariz, aromas de frutas, zarzamoras y ciruelas, potentes, limpias y frescas con fondo de notas balsámicas y torrefactos aportados en un segundo plano por el roble francés, en un ensamblaje perfecto.

**Fase Gustativa:** En boca, muestra un gran equilibrio y amplitud. Elegante y carnoso, con un perfecto ensamblaje entre los taninos maduros de la fruta y los de la madera.

"Conviene decantar, puede presentar sedimentos naturales".

Es aconsejable abrirlo antes de su consumo para beberlo en su máximo esplendor.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C

**Maridaje:** Marida a la perfección con carnes rojas, guisos, quesos grasos y embutidos.

**Presentación:**

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

**Premios y reconocimientos:**

**ROBERT PARKER**

Juan Rojo 2006: 92 p.

**GUÍA PEÑIN 2012**

Juan Rojo 2006: 92 p.

**GUÍA PEÑIN 2013**

Juan Rojo 2006: 90 p.

**INTERNACIONAL WINE CHALLENGE - CATAVINUM 2012**

Juan Rojo 2006: Medalla de Plata

**GUÍA INTERVINOS**

Juan Rojo 2006: 92 p.



**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](http://www.matarredonda.es)