

# JUAN ROJO 2009

**Denominación de origen:** D.O. Toro

**Envejecimiento:**

8 meses en barrica de roble francés de Allier

**Variedad:** 100% Tinta de Toro



**Notas de cata:**

**Fase Visual:** En copa luce un color cereza picota violáceo, con una lágrima untuosa y coloreada.

**Fase Olfativa:** En fase olfativa nos da tonos amables, atractivos, golosos y cremosos, acompañados por los balsámicos, lácticos y notas licorosas, que nos aportan las maderas nobles de roble francés, en las que está envejecido durante 8 meses.

**Fase Gustativa:** Posee una boca sabrosa, fluida, expresiva y aromática con un fino tanino, completamente domado.

Final de boca fresco con retrogusto largo e intenso, que nos trae recuerdos a frutos rojos silvestres, moras, frambuesas y grosellas.

"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.



**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)