

Melisa

BY
MATARREDONDA

Denominación de origen:

Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad: 100% Tinta de Toro

Notas de cata:

Cosecha calificada como: Excelente

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.

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 palo con reflejos azulados, limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas intensos de fruta fresca, piruleta y caramelo de fresa.

Fase gustativa: Paso agradable en boca, goloso, fresco y equilibrado.

Maridaje: Ideal para aperitivo, con sushi y foie. Temperatura de consumo alrededor de los 12°

Presentación:

Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.



BODEGA:

Ctra. Toro-Valdefinjas, Km. 2,5 49800 TORO (Zamora) ESPAÑA
tel. +34 661 569 486 +34 983 226 047 +34 629 658 225
info@matarredonda.es www.matarredonda.es