

JUAN  
ROJO

TORO

**VARIEDAD**

100% Tinta de Toro

**ENVEJECIMIENTO**

8 meses en barrica de roble francés «Allier»  
y un mínimo de 12 meses en botella

**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.

**SERVICIO**

Tómese a una temperatura en torno a los  
18°C, dejándolo decantar en una jarra de  
cristal, 30 minutos antes de disfrutarlo.

Pueden aparecer precipitaciones de sus  
componentes naturales, pues no se ha  
sometido a ningún proceso de  
estabilización, clarificación ni filtrado.