

MATSU

MATSU
El Pícaro 2017



La fuerza, el descaro y la valentía de la juventud



Medalla Gran Oro

Concurso Vinos Sub-30 2017.
Añada 2015.

Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018.
Añada 2016.

Medalla de Oro

Tempranillos al Mundo 2015.
Añada 2014.

Medalla de Plata

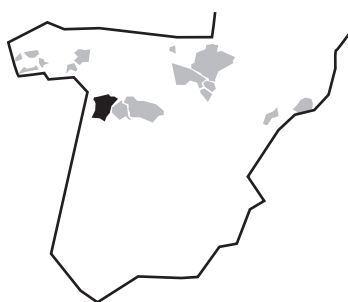
International Wine & Spirit
Competition 2017. Añada 2016.

Medalla de Plata

International Wine Challenge
2018. Añada 2016.

90 puntos

Puntuación Robert Parker 2010.
Añada 2009.



D.O. Toro



Origen

Matsu, que en japonés significa esperar, es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la viña dedicándole su esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio. La D.O. Toro tiene un clima seco, temperaturas extremas y unas viñas centenarias que se cuidan con métodos tradicionales siguiendo los tiempos que marca la naturaleza. Los vinos conservan la potencia de la denominación combinándola con una suavidad envolvente. Las tres generaciones de los viticultores reales que ilustran cada botella representan su relación con la tierra, propia de su edad y de su etapa vital.

Varietades: 100% Tinta de Toro.

Viñedo: Selección de viñedos de Tinta de Toro de entre 50 y 70 años, de muy baja producción, asentados en terrenos pobres y cultivados mediante técnicas biodinámicas.

Vendimia: Vendimia manual durante la primera quincena de octubre y transporte en cajas y en pequeños remolques.

Elaboración: Fermentación en depósitos de hormigón de 15.000 kg de capacidad, sin superar los 24°C.

Fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Levaduras espontáneas procedentes de la piel de la uva. Vino sin filtrado y clarificado no agresivo, para preservar sus características naturales.

Crianza: Mínimo de 3 meses de crianza sobre lías en depósito de hormigón.

Grado: 14,5% Vol.

Cata



Visual: Vino con gran capa y de color amarotado, lo que denota su juventud.



Nariz: Intenso, destacan frutas negras, como moras y arándanos, frutas rojas y notas minerales. Vino fresco y complejo.



Boca: Sensaciones afrutadas. Vino con cuerpo y al mismo tiempo goloso, gracias a la madurez de la uva de la que procede.



Producción reducida por la fuerte sequía del verano, aunque de uva de gran calidad, con buen equilibrio entre acidez y graduación alcohólica. La vendimia se adelantó respecto a años anteriores. Los vinos resultaron más ligeros, redondos y con buena entrada en boca.