

MATSU

MATSU
El Recio 2016



Perfecto equilibrio entre juventud y madurez



Medalla de Oro

Mundus Vini 2017. Añada 2014.

Medalla de Oro

Sakura Japan Women's Wine Awards 2017. Añada 2013.

Medalla de Plata

Decanter World Wine Awards 2017. Añada 2014.

Medalla de Plata

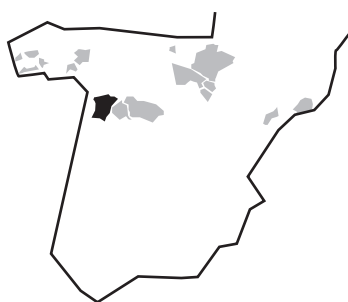
Mundus Vini 2018. Añada 2015.

91 puntos

Wine Enthusiast Magazine. Agosto 2017. Añada 2013.

90 puntos

Puntuación Robert Parker. Añada 2012.



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 hasta 90 años con una producción extremadamente limitada.

Vendimia: Vendimia manual que se lleva a cabo durante los primeros 15 días del mes de octubre.

Elaboración: Fermentación y maceración durante 3 semanas en depósitos de hormigón de 15.000 kg. La fermentación maloláctica se realiza en estos mismos depósitos. Vino sin filtrado y clarificación no agresiva.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

Grado: 14,5% Vol.

Cata



Visual: Color rojo rubí.



Nariz: Intenso aroma a chocolate frutos negros y vainilla.



Boca: Sedoso y redondo, muy untuoso con ligeros matices de glicerina. Recuerdos de frutas y notas minerales.



Vendimia de gran producción y duración más larga a la habitual. Las buenas condiciones climatológicas propiciaron una maduración lenta y homogénea de la uva favoreciendo su alta calidad. Vinos muy potentes, con mucho cuerpo y gran complejidad.