

# MATSU

EL VIEJO 2017

---

**La extrema complejidad que solo aportan los viñedos centenarios.**

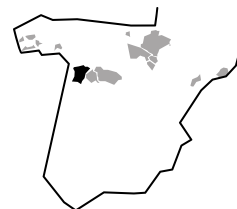
---

## ORIGEN

Toro fue uno de los grandes descubrimientos de nuestros viajes en busca de viñedos. En 2005 nos encontramos allí con la mayor cantidad de viñedos centenarios y prefiloxéricos que habíamos visto, con unos suelos arenosos perfectos para la vid y un clima continental idóneo para evitar la aparición de enfermedades. Todas estas condiciones habían propiciado el mantenimiento de una viticultura ancestral, basada en el respeto de los ritmos naturales.

Pero, sin duda, lo más especial que encontramos en Toro fueron sus viticultores, hombres y mujeres con un apego emocional a la tierra, a la que han dedicado esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio durante generaciones. Por eso ellos ponen cara a los vinos de Bodega Matsu, una palabra japonesa que significa “esperar” y transmite la filosofía de este proyecto. Esperar a que la naturaleza siga su curso, a que los viñedos cumplan 100 años, esperar al momento perfecto para abrir una botella de vino.

Con El Pícaro, El Recio y El Viejo hemos querido elaborar vinos que conservan la potencia tradicional de la Tinta de Toro (como se conoce a la Tempranillo en la zona) con la frescura y elegancia que caracteriza todos nuestros vinos.



D.O.Toro

## PREMIOS

**93 puntos**  
Wine Enthusiast  
Magazine. Diciembre  
2018. Añada 2015.

**Medalla de Plata**  
Mundus Vini 2018.  
Añada 2015.

**92 puntos y Best  
Wine**  
Guía Peñín 2018.  
Añada 2015.

**94 puntos**  
Puntuación Robert  
Parker 2013. Añada  
2010.

**92 puntos**  
Wine Enthusiast  
Magazine. Agosto  
2017. Añada 2014.



# MATSU



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 100% Tinta de Toro.

**Viñedo:** Selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada. Suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico.

**Vendimia:** Vendimia manual durante la primera quincena del mes de octubre.

**Elaboración:** Maceración durante 14 días. Fermentación espontánea 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:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Grado:** 15% Vol.

## CATA

**Visual:** Color rojo picota profundo, capa alta, con notas violáceas en el borde.

**Nariz:** Complejidad elevada al extremo, con una intensidad media pero enormemente rica en matices. Muestra un elegante compendio de aromas a frutos negros maduros, acompañados por matices más cremosos y dulces de la barrica, y unas notas especiadas finales.

**Boca:** Muy amable, destaca su suavidad, plenitud y voluptuosidad en todo su paso por boca. Es muy complejo también en boca, manifestando la excelente maduración, fruto del bajo rendimiento de los viñedos viejos.

## AÑADA

*Producción reducida por la fuerte sequía del verano y la gran helada del 28 de abril que asoló gran parte de los viñedos de España. A pesar de ello, 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.*