

# MATSU

MATSU  
El Pícaro 2018



## 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

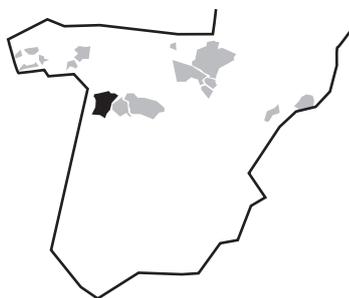
International Wine & Spirit  
Competition 2017. Añada 2016.

### Medalla de Plata

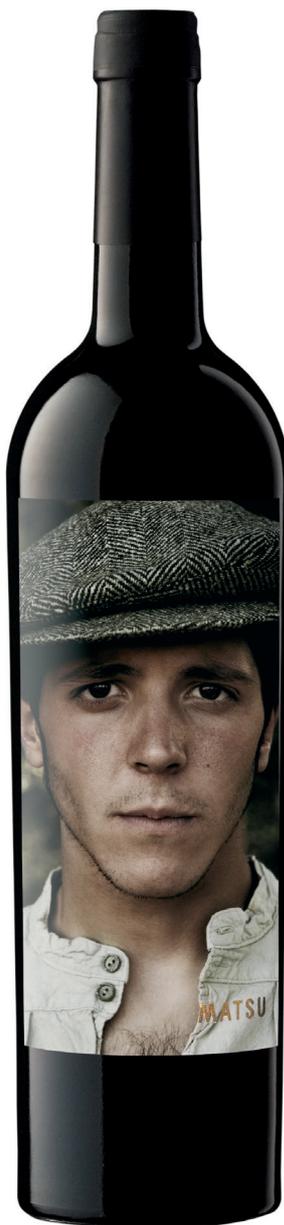
International Wine Challenge  
2018. Añada 2016.

### 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 más de 50 años y baja producción, asentados en terrenos pobres y cultivados de forma natural con técnicas biodinámicas.

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

**Elaboración:** Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg, sin superar los 24°C. Fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Levaduras autóctonas. Vino sin filtrado y clarificado no agresivo, para preservar sus características naturales.

**Crianza:** Una quinta parte del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés.

**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.



*Año muy húmedo, sobre todo en primavera, y con temperaturas más bajas de lo habitual. Gracias al calor en la fase final de la maduración la uva llegó a bodega con calidad excelente y un estado sanitario inmejorable. Vinos más ligeros y finos al ser un ciclo fresco.*