

# MATSU

**MATSU**  
**El Recio 2017**



## 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

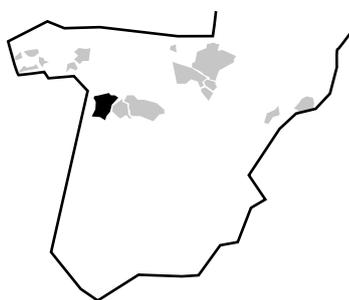
Mundus Vini 2018. Añada 2015.

### 91 puntos

Wine Enthusiast Magazine. Agosto 2017 y Diciembre 2018. Añadas 2013 y 2015.

### 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 producción limitada, asentados en terrenos pobres y cultivados de forma natural con técnicas biodinámicas.

**Vendimia:** Vendimia manual que se lleva a cabo durante los primeros 15 días 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:** 14 meses en barricas de roble francés y del Este 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.



*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.*