

# MATSU

El RECIO 2018

---

**Perfecto equilibrio entre juventud y madurez.**

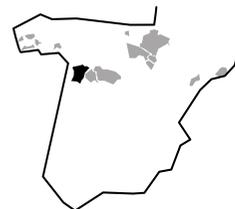
---

## 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.

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. 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, al momento perfecto para abrir una botella de vino.

Con El Pícaro, El Recio, El Viejo y La Jefa hemos querido elaborar vinos que conservan la potencia tradicional de los viñedos de Toro, pero aunándola con la frescura y elegancia que caracteriza a todos nuestros vinos.



**D.O. Toro**



## PREMIOS

**Medalla de Oro**  
Mundus Vini 2019.  
Añada 2016.

**Medalla de Oro**  
Sakura Japan  
Women's Wine Awards  
2017. Añada 2013.

**90 puntos**  
Puntuación Robert  
Parker.  
Añada 2012.

**Medalla de Plata**  
International Wine  
Challenge 2019.  
Añada 2016.

**91 puntos**  
Wine Enthusiast  
Magazine. Añadas  
2013 y 2015.



# MATSU



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 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:** Aromas terciarios de la bodega, con notas de vainilla, bollería, cacao y coco. Al mismo tiempo mantiene la frescura con predominio de notas de fruta, sobre todo frutos rojos y tonos de fresa.

**Boca:** Muy equilibrada, y llena de complejidad. Entrada amable y muy buena estructura tánica, con taninos sedosos y aterciopelados, combinados con una muy buena acidez que le aporta longitud.

---

## AÑADA

*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.*

---