

MATSU

El RECIO 2019

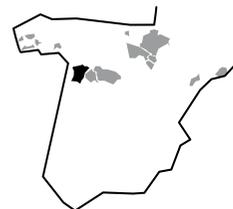
Perfecto equilibrio entre juventud y madurez.

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 fresca y elegancia que caracteriza a todos nuestros vinos.



D.O. Toro



PREMIOS

90 puntos
Guía Peñín 2021.
Añada 2018.

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

90 puntos
Puntuación Robert
Parker.
Añada 2012.

Medalla de Oro
Mundus Vini 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 suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico y cultivados de forma natural.

Vendimia: Vendimia manual que se llevó a cabo entre el 22 de septiembre y el 15 de octubre.

Elaboración: Maceración durante 14 días. Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg con levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se realiza en estos mismos depósitos. Vino con filtrado suave y clarificación no agresiva, para preservar sus características naturales.

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 barrica, 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 2019

2019 fue un año seco, con una cosecha corta en términos de cantidad pero una uva de cexcelente calidad y un espectacular estado sanitario gracias a la baja humedad de los meses de primavera y verano.
