

# MATSU

LA JEFA 2018

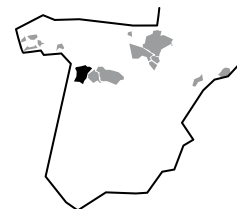
## El carisma de una atrevida sorpresa.

### 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, 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



# MATSU



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Malvasía y otras variedades.

**Viñedo:** En Toro existen muy pocas las parcelas donde predomine la uva blanca, por eso La Jefa proviene de una selección de multitud de cepas blancas que se encuentran en viñedos viejos (desde 50 hasta 150 años), entre las mayoritarias uvas tintas. Se asientan sobre terrenos pobres, en suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico y son cultivados de forma natural como marca la tradición toresana.

**Vendimia:** La vendimia comenzó el 24 de septiembre y se llevó a cabo de forma manual.

**Elaboración:** Elaboración de mínima intervención. Maceración con las pieles durante 4 horas, prensado suave y desfangado estático. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en barricas nuevas de roble francés de 600 litros, donde se mantiene en contacto con las lías finas.

**Crianza:** 14 meses en “bocoyes” (grandes barricas) nuevos de roble francés de 600 litros, con tostados ligeros.

**Grado:** 13% Vol.

## CATA

**Visual:** Color amarillo pajizo, de intensidad media, muy brillante y con reminiscencias grisáceas.

**Nariz:** De gran complejidad, destacan las notas de vainilla y frutas de pepita maduras, acompañadas de notas cremosas. Se complementa con ligeros matices anisados, para reflejar una nariz armonizada por su crianza en fudres, de carácter dulce y con gran diversidad de matices.

**Boca:** Un vino muy envolvente y glicérico, con mucha cremosidad y muy agradable. Pero a la vez con una buena acidez, resultando un vino muy equilibrado y elegante. Muy placentero al paladar, donde resaltan los matices dulces y una fina textura que incrementa su complejidad y riqueza.

## AÑADA 2018

*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.*