

# MATSU

El RECIO 2020

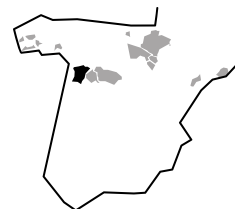
**Perfecto equilibrio entre juventud y madurez.**

## 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 entre el 14 de septiembre y el 6 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:** 12 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 2020

*Año muy equilibrado, con un invierno seco y precipitaciones en primavera y principio de verano. En el momento clave para la uva, hacia final de verano, las temperaturas fueron suaves. Hacia final de septiembre las lluvias pusieron en jaque a los viticultores pero, finalmente, ayudaron a evitar una concentración excesiva, consiguiendo grados moderados y mucho equilibrio.*

---