# MATSU

El RECIO 2021

## 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 guerido 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







91 puntos Guía Peñín 2022. Añada 2020.

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 2021**

Tras un invierno húmedo, las cepas dispusieron de agua durante todo el ciclo, por lo que la maduración alcohólica y fenólica fue muy equilibrada. 2021 fue un año fresco, con una vendimia algo más tardía que las anteriores, el grado resultó ligeramente inferior al habitual. En los vinos encontraremos mucho equilibrio y frescura, siendo una añada ideal para largas guardas.

