

MATSU

EL PÍCARO 2023

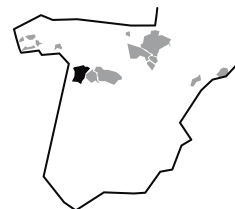
La fuerza, el descaro y la valentía de la juventud.

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 y El Viejo 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

90 puntos
James Suckling.
Añada 2022.

90 puntos
Guía Peñín 2022.
Añada 2021.

90 puntos
Decanter World
Wine Awards
2021. Añada

Medalla de Oro
Tempranillos al
Mundo 2015.
Añada 2014.

Medalla de Plata
International Wine
Challenge 2018.
Añada 2016.



MATSU



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de Tinta de Toro de baja producción, asentados en terrenos arenosos con alto componente pedregoso granítico y cultivados de forma natural.

Vendimia: Vendimia manual entre el 22 de septiembre y el 4 de octubre. Transporte en cajas y en pequeños remolques.

Elaboración: Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg, sin superar los 24°C con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Vino con filtrado suave y clarificado no agresivo, para preservar sus características naturales.

Crianza: Dos meses de crianza sobre sus lías en depósitos de hormigón.

Grado: 14% Vol.

CATA

Visual: Color amoratado con gran capa, lo que denota su juventud.

Nariz: Destacan aromas de frutas, gominolas y mermelada de mora, muy bien matizados con un toque de regaliz, que le da carácter especiado y complejidad.

Boca: Boca intensa y potente, con una entrada muy agradable gracias a su carácter dulce.

AÑADA 2023

Tras un invierno y primavera muy lluviosos, el verano fue muy cálido, lo que provocó un adelanto de la vendimia. Las lluvias de septiembre ayudaron a equilibrar la maduración obteniendo vinos con la frescura habitual de Toro y también muy aromáticos.
