

MATSU

EL PÍCARO 2024

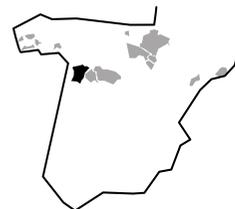
La fuerza, el descaro y la valentía de la juventud.

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
Wine Enthusiast
2024. Best Buy.
Añada 2022.

90 puntos
Guía Peñín 2022.
Añada 2021.

90 puntos
Decanter World
Wine Awards 2021.
Añada 2020.

90 puntos
Robert Parker.
Añada 2009.



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 20 de septiembre y la primera semana 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: 13,5% 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 2024

El invierno fue lluvioso, lo que permitió a la planta acumular reservas hídricas para afrontar un verano con altas temperaturas, que hicieron temer un desequilibrio entre la maduración alcohólica y fenólica. Las lluvias de septiembre fueron clave para ralentizar el proceso y lograr una maduración equilibrada. La uva llegó a bodega con excelente sanidad y equilibrio. Aunque la cosecha fue algo más corta, la calidad fue excelente.
