

MATSU

TORO

Matsu

“La Moza” 2025

Juventud, frescura y carácter aromático.

VARIETADES: Verdejo (85%), Malvasía Castellana (13%), Godello, Albillo, Palomino y Viura.

VIÑEDO: Viñedos de Verdejo de 10 a 20 años y cepas viejas (50-150 años) de Malvasía Castellana y variedades blancas. Suelos pobres, arenosos y con alto componente granítico.

VENDIMIA: Vendimia manual en septiembre de 2025 para la Verdejo. La Malvasía Castellana y el resto corresponden a la añada 2024.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular 4 horas, prensado suave y fermentación espontánea con levaduras autóctonas. La Verdejo fermenta en hormigón y el resto en barricas de roble francés de 600 L.

CRIANZA: El 85% de Verdejo de 2025 pasó tres meses sobre lías en depósitos de hormigón. La Malvasía Castellana y variedades minoritarias pasaron 14 meses en barricas de roble francés de 600 L, con tostado ligero.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo brillante. Nariz marcada por fruta de pepita —pera—, matices cremosos y melosos, y recuerdos herbales. En boca es amplio, untuoso y armonioso, con buena acidez, volumen notable y un final ligeramente amargo de perfil cítrico y persistente.

MARIDAJE: Sushi y sashimi, ceviche peruano, wok de verduras, pad thai, gyozas, ensaladas templadas, pescados blancos, quesos suaves.

AÑADA 2025: Añada de contrastes climáticos, con un invierno lluvioso y un verano muy cálido que aceleró la maduración. La uva llegó a bodega con excelente sanidad y equilibrio.

Matsu rinde homenaje a distintas generaciones de viticultores, reflejando el paso del tiempo y la sabiduría con la que cultivan sus viñedos en Toro.

www.bodegamatsu @matsuwines

