MATSU

EL PÍCARO 2019

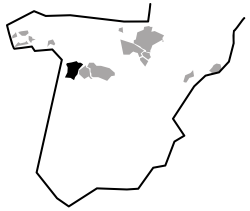
La fuerza, el descaro y la valentía de la juventud.

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 Matsu hemos querido elaborar una colección de 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

VEGANO

PREMIOS

Gran Medalla de Oro
Concurso Vinos Sub-30 2017. Añada 2015.

Medalla de Oro
Tempranillos al Mundo 2015. Añada 2014.

Medalla de Plata
International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2016.

Medalla de Plata
International Wine Challenge 2018. Añada 2016.

90 puntos
Puntuación Robert Parker 2010. Añada 2009.

WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

info@vintae.com www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

MATSU

VEGANO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Viñedo: Selección de viñedos de Tinta de Toro de más de 50 años y baja producción, asentados en terrenos pobres y cultivados de forma natural con técnicas biodinámicas.

Vendimia: Vendimia manual durante la primera quincena de octubre y transporte en cajas y en pequeños remolques.

Elaboración: Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg, sin superar los 24ºC. Fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Levaduras autóctonas. Vino sin filtrado y clarificado no agresivo, para preservar sus características naturales.
Crianza: Una quinta parte del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés.

Grado: 14,5% 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

2019 ha sido un año seco, con una cosecha corta en términos de calidad pero una uva de cexcelente calidad y un espectacular estado sanitario gracias a la baja humedad de los meses de primavera y verano.