

# MATSU

EL PÍCARO 2020

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 preflorísticos 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  
Guía Peñín 2021.  
Añada 2018.

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.

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



info@vintae.com

www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

# MATSU



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietades:** 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 14 de septiembre y el 6 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:** 14,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Color amarotado 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 2020

Año muy equilibrado, con un invierno seco y precipitaciones en primavera y principio de verano. En el momento clave para la uva, hacia final de verano, las temperaturas fueron suaves. Hacia final de septiembre las lluvias pusieron en jaque a los viticultores pero, finalmente, ayudaron a evitar una concentración excesiva, consiguiendo grados moderados y mucho equilibrio.



info@vintae.com

www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

Safrá 2021. Adega Pilandro Brasil, 24/02/2023.