

# MATSU

EL VIEJO 2020

---

**La extrema complejidad que solo aportan los viñedos centenarios.**

---

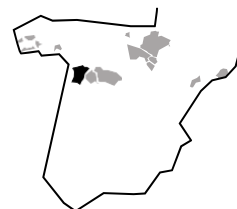


## ORIGEN

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, El Viejo y La Jefa 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

**91 puntos**

Guía Peñín 2021.  
Añada 2018.

**92 puntos**

Guía Peñín 2020.  
Añada 2016.

**Medalla de Plata**

Mundus Vini 2018.  
Añada 2015.

**93 puntos**

Wine Enthusiast  
Magazine. Diciembre  
2018. Añada 2015.

**94 puntos**

Puntuación Robert  
Parker 2013. Añada  
2010.



# MATSU



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 100% Tinta de Toro.

**Viñedo:** Selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada y cultivados de forma natural. Suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico.

**Vendimia:** Vendimia manual que se llevó a cabo entre el 14 de septiembre y el 6 de octubre.

**Elaboración:** Maceración durante 14 días. Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg con levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se realiza en estos mismos depósitos. Vino con filtrado suave y clarificación no agresiva, para preservar sus características naturales.

**Crianza:** 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Grado:** 15% Vol.



## CATA

**Visual:** Color rojo picota profundo, capa alta, con notas violáceas en el borde.

**Nariz:** Complejidad elevada al extremo, con una intensidad media pero enormemente rica en matices. Muestra un elegante compendio de aromas a frutos negros maduros, acompañados por matices más cremosos y dulces de la barrica, y unas notas especiadas finales.

**Boca:** Muy amable, destaca su suavidad, plenitud y voluptuosidad en todo su paso por boca. Es muy complejo también en boca, manifestando la excelente maduración, fruto del bajo rendimiento de los viñedos viejos.



## 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.*