MATSU

TORO

Matsu

"El Pícaro" 2025

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

VARIEDADES: 100% Tinta de Toro.

VIÑEDO: Viñedos viejos de baja producción, sobre suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico, cultivados de forma natural.

VENDIMIA: Vendimia manual entre el 18 de septiembre y el 8 de octubre.

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas. Maloláctica en los mismos depósitos. Filtrado suave y clarificación no agresiva.

CRIANZA: Dos meses sobre lías en depósitos de hormigón.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % vol.

NOTAS DE CATA: Color amoratado con gran capa. Nariz dominada por fruta, gominolas, mora y toques de regaliz. En boca tiene una entrada amable, es jugoso, intenso y de carácter goloso.

MARIDAJE: Tacos de ternera especiada, hamburguesa gourmet, costillas a la barbacoa, ramen de cerdo, pizza napolitana de embutidos.

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.

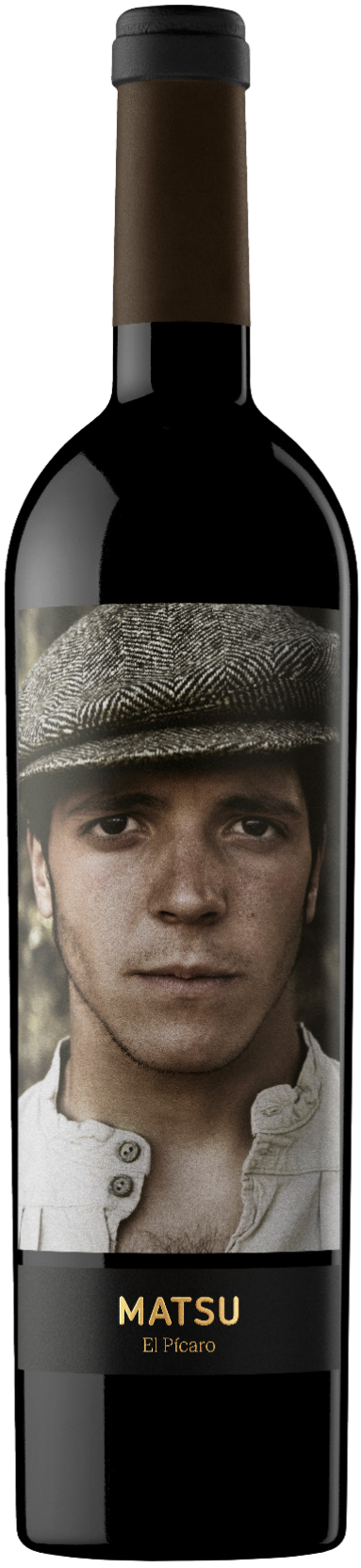
PREMIOS

90 puntos
James Suckling
2023. Añada 2022.

90 puntos
Wine Enthusiast
2024. Añada 2022.

90 puntos
Decanter World
Wine Awards 2022.
Añada 2021.

90 puntos
Robert Parker
2010. Añada 2009.



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