



MATSU

vintae



FICHA TÉCNICA

El Recio aún la potencia de la juventud y la experiencia de la vejez para expresar su serenidad, perseverancia y fortaleza. Es un vino corpulento, de gran finura, con una crianza de 14 meses un vino procedente de la viticultura biodinámica que sorprende por la combinación de la potencia característica de la Denominación de Origen Toro con una suavidad en boca que lo convierte en un tinto muy especial



VARIEDADES

100% Tinta de Toro (Tempranillo).



GRADO ALCOHÓLICO

14,5% Vol.



VIÑEDOS

Selección de viñedos de entre 90 y 100 años con una producción extremadamente limitada, cultivados siguiendo las técnicas de la biodinámica.



VENDIMIA

Vendimia manual que se lleva a cabo durante los primeros 15 días del mes de octubre.



CRIANZA

Fermentación y maceración durante 3 semanas en depósitos de 15.000 kilos. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés, del mismo modo que la crianza, que se desarrolla durante 14 meses. Se trata de un vino que no ha pasado por ningún proceso de filtrado y que se ha clarificado sin utilizar procesos agresivos.



NOTA DE CATA

El Recio es un vino corpulento de una gran finura. Nariz con un intenso aroma a chocolate frutos negros y vainilla. En boca tiene un gusto sorprendente, sedoso y redondo, muy untuoso con ligeros matices de glicerina. Sutil regusto de frutas y notas minerales. Es un vino potente y corpulento, pero al mismo tiempo fácil de beber.

EL RECIO
若人



Presentación: 75 cl