



MATSU

vintae



VARIEDADES

100% Tinta de Toro.



GRADO ALCOHÓLICO

15% Vol.

EL VIEJO
翁



VIÑEDOS

Selección de viñedos centenarios de muy baja producción, cultivados aplicando técnicas biodinámicas.



VENDIMIA

Vendimia manual que se realiza durante la primera quincena del mes de octubre.



CRIANZA

Fermentación y maceración durante 3 semanas en depósitos de hormigón de 10.000 Kg. La fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés, al igual que la crianza de 16 meses. Este vino no ha sido filtrado y se ha clarificado sin utilizar procedimientos agresivos.



NOTA DE CATA

Color rojo picota profundo, de capa alta, con notas violáceas en el borde. Gran intensidad aromática, con aromas a frutos negros maduros, bien integrados con las notas tostadas, especiadas y ahumadas de la barrica. En boca se muestra corpulento y camoso con taninos muy maduros y redondos que lo hacen goloso. El retrogusto es largo y persistente, aparecen de nuevo las notas de fruta madura muy bien ensambladas con el torrefacto de la madera.



Presentación: 75 cl