



# MATSU

vintae



## VARIEDADES

100% Tinta de Toro.



## GRADO ALCOHÓLICO

15% Vol.

MATSU

2 0 0 8



## 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. Nariz muy intensa y potente, con aromas a frutos negros maduros, bien integrados con las notas tostadas, especiadas y ahumadas de la barrica. Corpulento y camoso en boca, presenta taninos muy maduros y redondos que lo hacen goloso. El retrogusto ofrece nuevamente las notas torrefactas de la madera, perfectamente ensambladas con la fruta madura.



Presentación: 75 cl