

MATSU

TORO

Matsu

“La Jefa” 2022

El carisma de una atrevida sorpresa.

VARIETADES: Malvasía y otras variedades blancas.

VIÑEDO: Selección de cepas blancas dispersas en viñedos viejos (50–150 años), sobre suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico, cultivados de forma natural según la tradición toresana.

VENDIMIA: Manual entre el 12 y el 14 de septiembre de 2022.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular durante 4 horas, prensado suave y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en barricas nuevas de roble francés de 600 L, con trabajo sobre lías finas.

CRIANZA: 14 meses en grandes barricas nuevas de roble francés de 600 L, con tostado ligero.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % vol.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo brillante con reflejos grisáceos. Nariz compleja, con notas de fruta de pepita madura, vainilla y matices cremosos y anisados. En boca es envolvente, glicérico y equilibrado, con una textura fina y elegante acidez.

MARIDAJE: Curry tailandés suave de pescado, pollo al limón estilo asiático, risotto de parmesano y trufa blanca, lubina al miso, quesos de pasta blanda.

AÑADA 2022: Año marcado por la sequía y las altas temperaturas, compensadas por lluvias en septiembre que favorecieron una maduración equilibrada y una uva de excelente sanidad.

PREMIOS

93 puntos
Revista Decanter.
Añada 2021.

92 puntos
Wine Enthusiast
2024. Añada 2021.

92 puntos
Guía Peñín 2025.
Añada 2022.

92 puntos
Vinous 2025.
Añada 2022.



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](https://twitter.com/matsuwines)

