

MATSU

TORO

Matsu

“El Recio” 2023

Perfecto equilibrio entre juventud y madurez.

VARIETADES: 100% Tinta de Toro.

VIÑEDO: Viñedos de hasta 90 años, de producción limitada, asentados en suelos arenosos con componente granítico y cultivo tradicional.

VENDIMIA: Vendimia manual entre el 22 de septiembre y el 4 de octubre.

ELABORACIÓN: Maceración durante 14 días. Fermentación espontánea en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas. Maloláctica en el mismo recipiente. Filtrado suave.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés y del Este de segundo uso.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 % vol.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí. Nariz con notas de vainilla, cacao, bollería y coco, integradas con fruta roja fresca. Boca equilibrada, estructurada, con taninos sedosos y buena acidez.

MARIDAJE: Magret de pato con salsa hoisin, cordero especiado marroquí, lasaña de carne, steak au poivre, moussaka griega.

AÑADA 2023: Año lluvioso en invierno y primavera y muy cálido en verano, con adelanto de vendimia. Las lluvias de septiembre aportaron frescura y expresión aromática.

PREMIOS

93 puntos
Vinous 2025.
Añada 2022.

92 puntos
Wine Enthusiast
2023. Añada 2021.

91 puntos
Guía Peñín 2024.
Añada 2022.

92 puntos
James Suckling
2023. Añada 2021.



Matsu rinde homenaje a distintas generaciones de viticultores, reflejando el paso del tiempo y la sabiduría con la que cultivan sus viñedos en Toro.

