

MATSU

TORO

Matsu

“El Viejo” 2022

La complejidad que solo aportan los viñedos centenarios.

VARIETADES: 100% Tinta de Toro.

VIÑEDO: Selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada, sobre suelos arenosos con alto componente pedregoso granítico, cultivados de forma natural.

VENDIMIA: Vendimia manual entre el 15 de septiembre y el 8 de octubre.

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

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 15 % vol.

NOTAS DE CATA: Color rojo picota profundo con capa alta y ribete violáceo. Nariz muy compleja, con fruta negra madura, notas cremosas, dulces y especiadas. Boca amplia, voluptuosa y profunda, con gran persistencia.

MARIDAJE: Wagyu a la parrilla, solomillo Wellington, cordero al estilo persa, estofado bourguignon, pato pekinés.

AÑADA 2022: Año seco y cálido, con lluvias a principios de septiembre que permitieron una maduración equilibrada y una uva de extraordinaria calidad.

PREMIOS

93 puntos
Decanter 2025.
Añada 2021.

94 puntos
Vinous 2025.
Añada 2022.

92 puntos
Guía Peñín 2025.
Añada 2022.

93 puntos
Wine Enthusiast
2023. Añada 2020.



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

