ACQUISTATO IL .....

"Matsu el Picaro" DO Toro 2023 2023

In equilibrio tra potenza e freschezza



La Vigna

Terreno	terreni sabbiosi con elevata componente sassosa granitica
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Castilla León
Uve	100% Tinta de Toro
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione spontanea in vasche di cemento da 15.000 litri, con temperatura di 24°C con lieviti indigeni. Fermentazione malolattica. Vino con filtrazione delicata e chiarifica naturali. Due mesi di affinamento sui propri lieviti in vasche di cemento.
Sensazioni	Colore violaceo con uno strato ampio, che ne denota la giovinezza. Spiccano aromi di frutta, caramelle gommose e confettura di more, molto ben sfumati con un tocco di liquirizia, che gli conferisce carattere speziato e complessità. In bocca è intenso e potente, con un ingresso molto piacevole grazie al suo carattere dolce.

Con un'etichetta così, non può che trattarsi di un grande vino spagnolo. Solo lì, infatti, i produttori amano stupire vestendo le loro bottiglie con colori e immagini di grande impatto. Do Toro, su sabbie che hanno fermato la fillossera, nasce un rosso giovane ma già carico di carattere. Tra Zamora e Valladolid, lungo il fiume Duero, i vigneti si trovano fra 620 e 870 metri di altezza. Qui il clima è continentale estremo, con estati secche che superano i 35°C e inverni rigidissimi, piogge annue di appena 350?400mm e oltre 2.600 ore di sole. Le viti devono scavare in profondità in terreni sabbiosi e ciottolosi, ricchi di argille e conglomerati calcarei. Un ambiente così estremo che neppure la fillossera è riuscita ad attecchire. Per questo Toro custodisce ancora molte piante a piede franco, alcune ultracentenarie. Matsu El Pícaro nasce dal 100% di Tinta de Toro, proveniente da parcelle sabbiose con forte presenza di granito. Le vigne, coltivate in regime di agricoltura naturale, hanno fra 50 e 90 anni. La vendemmia è manuale, tra settembre e ottobre, in cassette da 15kg per preservare l'integrità degli acini. Una curiosità: il nome Matsu in giapponese significa "attendere", un invito a rispettare i ritmi della natura e il lavoro di tre generazioni di vignaioli, raffigurate sulle etichette della gamma. La fermentazione avviene in piccole vasche di cemento con l'azione di soli lieviti indigeni, a temperatura controllata. Seguono due mesi di affinamento sulle fecce fini, sempre in cemento, poi un leggero filtraggio per conservare al massimo la naturale espressività del vino. Colore viola profondo con riflessi purpurei. Al naso si caratterizza per intensa frutta rossa, mora, lampone e caramella di gelatina, con note di liquirizia e un tocco speziato. In bocca parte con un ingresso morbido e dolce, per poi scoprire un corpo pieno ma agile e un tannino maturo. Il finale riprende la frutta matura con una punta minerale che ricorda la polvere di cacao. Perfetto con hamburger gourmet, costine di maiale alla brace, tagliata di manzo, formaggi stagionati e piatti della tradizione castigliana come il "lechazo asado", l'agnello da latte al forno.

Vintae è una realtà enologica spagnola che ha rivoluzionato il panorama vinicolo nazionale con un approccio creativo, dinamico e profondamente legato al territorio. Fondata nel 1999 da José Miguel Arambarri Terrero, imprenditore originario della Rioja, l'azienda nasce dal desiderio di recuperare la varietà Moscatel de Grano Menudo, scomparsa a causa della fillossera. Questo progetto iniziale ha dato vita alle cantine Castillo de Maetierra e Maetierra Dominum, segnando l'inizio dell'avventura Vintae. Con l'ingresso dei figli Ricardo e José Miguel, la famiglia ha ampliato la sua visione, esplorando diversi angoli vinicoli spagnoli. Oggi, l'azienda possiede sette cantine in cinque regioni, coltivando 28 varietà di uva e producendo più di 35 vini differenti, distribuiti in oltre 60 paesi. La filosofia di Vintae si basa sulla creazione di vini autentici, accessibili e rappresentativi dei diversi territori spagnoli. L'azienda si distingue per un marketing innovativo e un design accattivante, rompendo con i codici tradizionali del settore e rendendo il vino un'esperienza divertente e coinvolgente. Vintae è anche impegnata nella sostenibilità e nell'innovazione enologica. Progetti come Le Naturel, un vino naturale prodotto senza solfiti aggiunti, e la gamma di spumanti Pandemonium, elaborati con uve provenienti da vigneti in altitudine, testimoniano la volontà dell'azienda

di esplorare nuove frontiere nel rispetto dell'ambiente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821