



EL RECIO MAGNUM

Toro was een van de grote ontdekkingen van onze reizen op zoek naar wijngaarden. In 2005 vonden we er het grootste aantal honderdjarige en pre-fylloxera wijngaarden die we ooit hadden gezien, met zandgronden die perfect waren voor wijnstokken en een continentaal klimaat dat ideaal was om het uitbreken van ziekten te voorkomen. Al deze omstandigheden hadden de instandhouding van een voorouderlijke wijnbouw bevorderd, gebaseerd op respect voor natuurlijke ritmes. Maar het meest bijzondere dat we in Toro aantreffen waren ongetwijfeld de wijnbouwers, mannen en vrouwen met emotionele gehechtheid aan het land, waaraan zij generaties lang moeite, wijsheid, respect en opoffering hebben besteed. Daarom hebben zij een gezicht gegeven aan de wijnen van Bodega Matsu, een Japans woord dat "wachten" betekent en de filosofie van Bodega Matsu uitdrukt. "en geeft de filosofie van dit project weer. Wachten tot de natuur zijn gang gaat, tot de wijngaarden 100 jaar oud zijn, tot de 100 jaar oud, wachtend op het perfecte moment om een fles wijn te openen. Met El Pícaro, El Recio en El Viejo wilden we wijnen maken die de traditionele kracht van de Toro wijngaarden behouden. Toro wijngaarden, maar combineert het met de frisheid en elegantie die kenmerkend is voor al onze wijnen.

Vinification

Selectie van wijngaarden tot 90 jaar oud met beperkte productie, aangeplant op zandgronden met een hoog aandeel aan granietstenen en op natuurlijke wijze gecultiveerd. Manuele oogst tussen 14 september en 6 oktober. Maceratie gedurende 14 dagen. Spontane gisting in betonnen tanks van 15.000 kg met inheemse gisten. De malolactische gisting wordt in dezelfde tanks uitgevoerd. Wijn met zachte filtering en niet-agressieve klaring om de natuurlijke kenmerken te behouden. 14 maanden in Franse eiken vaten van tweede gebruik.

Smaakimpressie

Robijnrode kleur. Tertiaire aroma's van het vat, met tonen van vanille, gebak, cacao en kokos. Tegelijkertijd behoudt hij zijn frisheid met een overheersing van fruittonen, vooral rood fruit en hints van aardbei. Zeer evenwichtig en vol complexiteit. Aangename aanzet en zeer goede tanninestructuur, met zijdeachtige tannines, gecombineerd met een zeer goede zuurgraad en langere afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2029

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2020	14.50	1,5 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Matsu



Druiven
Tinta de Toro



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Rijst met vlees
Gegrild rood vlees
Wildgerechten
Oude kazen
Braadstukken



Appelatie
D.O. Toro



Bodem
Zanderig