

EL PICARO 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 aantroffen waren ongetwijfeld de wijnbouwers, mannen en vrouwen met emotionele gehechtheid aan het land, waaraan zij generaties lang moeite, wijsheid, respect en opoffering hebben besteed. generaties. 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 oude Tinta de Toro wijngaarden van lage productie, aangeplant op zandgronden met een hoog aandeel aan granietstenen en op een natuurlijke manier gecultiveerd. Manuele oogst tussen 14 september en 6 oktober. Vervoer in kratten en kleine aanhangwagens. Spontane gisting in betonnen tanks van 15.000 kg bij niet meer dan 24°C met inheemse gisten. Malolactische gisting in dezelfde tanks. tanks. Wijn met zachte filtering en niet-agressieve klaring om de natuurlijke kenmerken te behouden. Twee maanden rijping op de droesem in betonnen tanks.

Smaakimpressie
Purperen kleur met een diep gewaad, dat zijn jeugdigheid aanduidt. Aroma's van fruit, geleibonen en bramenjam springen in het oog, zeer goed genuanceerd met een vleugje zoethout, wat het geheel een kruidig karakter en complexiteit geeft. Intens en krachtig in de mond, met een zeer aangename aanzet dankzij het zoete karakter.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2024	14.50	1,5 l

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Matsu

Druiven
Tinta de Toro

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Rundsvlees
Gegrild rood vlees
Worst
Geroosterd varken
Schapenkaas
Pasta met rood vlees
Gegrilde groenten

Appelatie
D.O. Toro

Bodem
Zanderig