

EL VIEJO EDICION LIMITADA MAGNUM

Toro was een van de grote ontdekkingen op onze reizen in de zoektocht naar wijngaarden. In 2005 bevonden we ons tussen het grootste aantal honderdjarige en pre-fylloxera wijngaarden die we ooit hadden gezien, met zanderige bodems perfect voor de wijnstok en een ideaal continentaal klimaat om het uitbreken van ziekten te voorkomen. Al deze omstandigheden hebben geleid tot het behoud van de voorouderlijke wijnbouw, gebaseerd op respect voor het natuurlijke ritme. Maar het meest unieke dat we in Toro aantroffen, waren ongetwijfeld de wijnbouwers, mannen en vrouwen met een emotionele band met het land, waaraan zij al generaties lang moeite, wijsheid, respect en opoffering voor generaties. Dat is waarom zij het gezicht zijn van de wijnen van Bodega Matsu, een Japans woord dat "wachten" betekent en de filosofie van dit project uitdrukt. Wachten tot de natuur zijn gang gaat, tot de wijngaarden 100 jaar worden, wachten op het perfecte moment om een fles wijn te openen. Met El Pícaro, El Recio en El Viejo was het ons doel om wijnen te ontwikkelen die de traditionele kracht van van de Toro wijngaarden, maar deze te combineren met de frisheid en elegantie die al onze wijnen kenmerk.

Vinification
Selectie van honderdjarige wijngaarden met een uiterst beperkte productie en op natuurlijke wijze gecultiveerd. Zandige bodems met een hoog aandeel granietsteen. Handgeplukt tussen 22 september en 15 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. 16 maanden in nieuwe Franse eiken vaten.

Smaakimpressie
Diepe kersenrode kleur, hoog gewelfd, met violette tonen aan de rand. Tot het uiterste verheven complexiteit, met een gemiddelde intensiteit maar enorm rijk aan nuances. Hij toont een elegant geheel van rijpe aroma's van zwart fruit, vergezeld van romigere en zoetere nuances. Romige en zoete nuances van het vat, en wat kruidige noten aan het eind. Zeer aangenaam, zijn zachtheid, volheid en voluptueusheid vallen op gedurende zijn passage door de mond. Hij is ook zeer complex in de mond, en toont de uitstekende rijping, fruit van de lage opbrengsten van de oude wijngaarden.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	15.00	1,5 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Matsu

Druiven
Tinta de Toro

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Wildgerechten
Stoofschotels
Braadstukken
Rundsvlees
Hert
Om van te genieten

Appelatie
D.O. Toro

Bodem
Zanderig
Graniet