



EL PICARO

Kracht, lef en moed. 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 zandgronden die perfect zijn voor de wijnstok en een ideaal landklimaat om het uitbreken van ziekten te voorkomen. Al deze omstandigheden hebben geleid tot de instandhouding van een voorouderlijke wijnbouw, gebaseerd op respect voor het natuurlijke ritme. Maar het meest unieke dat wij in Toro aantreffen, 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 toonden. Daarom zijn zij het gezicht van de wijnen van Bodega Matsu, een Japans woord dat "wachten" betekent en geeft de filosofie van dit project weer. Wachten tot de natuur zijn gang gaat, tot de wijngaarden 100 worden, wachten op het perfecte moment om een fles wijn te openen. Met El Picaro, El Recio en El Viejo was het ons doel wijnen te ontwikkelen die de traditionele kracht van de Toro wijngaarden, maar deze te combineren met de frisheid en elegantie die al onze wijnen kenmerkt. Zeer evenwichtig jaar, met een droge winter en regenval in het voorjaar en de vroege zomer. Tegen het einde van de zomer, op het sleutelmoment voor de druif, waren de temperaturen zacht. De regens zetten de wijnbouwers in september op hun hoede. Dankzij deze neerslag kon echter een te sterke concentratie worden vermeden, met een matig alcoholgehalte en veel evenwicht. Enkele recensies: "Heerlijke wijn. Nieuwe onbekende druif voor mij. Donker fruit en chocolade in de mond. Stevig en vol in de mond. Heerlijke afdronk" "Complexiteit ten top. Voor mij een nieuwe druif en streek. Tannines. Diepe donkere kleur voor zo'n jonge wijn. Bijzonder en verrassend." "Mooi volle, stevige wijn met wat rood en zwart fruit, klein beetje zoetigheid, goede afdronk, versmolten tannines, p/q erg in orde!" Awards: 90 points - Peñín Guide 2021. 2019 vintage. 90 points Robert Parker ratings 2010. 2009 vintage. Grand Gold Medal Wine Contest Sub-30 2017. 2015 vintage. Gold Medal Tempranillos al Mundo Awards 2015. 2014 vintage. Silver Medal International Wine & Spirit Competition 2017. 2016 vintage.

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. 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 zoetheit, wat het geheel een kruidig karakter en complexiteit geeft. Intens en krachtig in de mond, met een zeer aangename aanzet dankzij het zoete karakter.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2024

| Categorie | Jaar | Alcohol % | Inhoud |
|-------------|------|-----------|--------|
| Rode wijnen | 2023 | 14.50 | 0.75 l |

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Matsu



Druiven
Tinta de Toro



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing



Appelatie
D.O. Toro



Bodem
Zanderig

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