

EL RECIO

Perfect evenwicht tussen jeugd en rijpheid. 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 continentaal klimaat 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 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. Daarom zijn zij het gezicht van de wijnen van Bodega Matsu, een Japans woord dat "wachten" betekent en de filosofie van dit project weergeeft. Wachten tot de natuur zijn gang gaat, tot de wijngaarden om 100 jaar te worden, wachten op het perfecte moment om een fles wijn te openen. Met El Pícaro, El Recio en El Viejo wilden we wijnen ontwikkelen die de traditionele kracht van de Toro wijngaarden behouden, maar deze combineren met de frisheid en elegantie die al onze wijnen kenmerkt. 90 points Peñín Guide 2021. 2018 vintage Gold Medal Sakura Japan Women's Wine Awards 2017. 2013 vintage. 90 points Robert Parker ratings. 2012 vintage. Gold Medal Mundus Vini 2019. 2016 vintage. 91 points Wine Enthusiast Magazine. Dec 2018. 2015 vintage.

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.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	14.50	0.75 l

Vino Santi

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