

LA JEFA

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 generaties lang moeite, wijsheid, respect en opoffering hebben gewijd. 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 haar gang gaat, tot de wijngaarden 100 jaar worden, wachten op het perfecte moment om een fles wijn te openen. Met El Pícaro, El Recio, El Viejo en La Jefa 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. 2019 was een droog jaar, wat resulteerde in een korte oogst in termen van kwantiteit, maar de kwaliteit van het fruit was uitstekend. Dankzij de lage vochtigheidsgraad van de lente en de zomer is de gezondheid van de druiven spectaculair geweest.

Vinification

Er zijn maar weinig percelen waar de witte druif overheerst in de DO Toro, daarom komt La Jefa van een selectie van een veelheid aan witte wijnstokken die afwisselend in oude wijngaarden met rode druiven staan (van 50 tot 150 jaar oud). De wijnstokken vestigen zich op zanderige bodems met een hoge granietsteencomponent en worden op natuurlijke wijze verbouwd, zoals de traditie van Toro zegt. Handmatige oogst uitgevoerd in de derde week van september. Minimale interventie wijnbereiding. Maceratie met de schillen gedurende 4 uur, zachte persing en statische aftapping. Spontane gisting met inheemse gisten in nieuwe 600-liter Franse eiken vaten, waar hij in contact blijft met de fijne droesem. Rijping: 14 maanden in nieuwe 600 l Franse eiken "bocoyes" (grote vaten), licht getoast.

Smaakimpressie

Strogele kleur, gemiddelde intensiteit, zeer helder, grijze boventonen. Zeer complex, tonen van vanille en rijp steenfruit springen in het oog, vergezeld van romige noten. De neus wordt aangevuld met lichte anijsnuances en weerspiegelt een neus die geharmoniseerd is door de rijping in vaten, zoet van karakter en met een grote diversiteit aan nuances. Een mondvullende, zijdezachte wijn, met een grote romigheid en zeer aangenaam. Maar tegelijkertijd met een goede zuurgraad, wat resulteert in een zeer evenwichtige en elegante wijn. Zeer aangenaam in de mond, waar zoete nuances en fijne textuur opvallen, waardoor de complexiteit en rijkdom toenemen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	13.00	0,75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Matsu

Klimaat
Continentaal

Appelatie
D.O. Toro

Druiven
Malvasia
andere variëteiten

Domein

Bodem
Zanderig
Graniet

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Foodpairing
Rijstgerechten
Groenten
Gebakken witte vis
Pasta met vissaus
Oude kazen