

La Moza Matsu

Bodega Matsu (Japans voor 'wachten') heeft na 20 jaar eindelijk een jonge, witte metgezel gecreëerd voor hun iconische line-up (El Pícaro, El Recio, El Viejo en La Jefa). La Moza symboliseert jeugd, de eerste stappen op een nieuw pad en grenzeloze energie. Technisch gezien is deze wijn een meesterwerk van balans. Het fundament (85%) bestaat uit Verdejo van 10 tot 20 jaar oude stokken. Na een spontane vergisting rust dit deel drie maanden op de fijne droesem ('sur lie') in betonnen tanks om extra textuur te vangen. De overige 15% is afkomstig van 50 tot 150 jaar oude stokken Malvasía Castellana en andere zeldzame variëteiten. Dit deel krijgt een luxueuze opvoeding van 14 maanden in grote Franse eikenhouten vaten (600 liter). Geworteld in arme, zandige bodems met veel graniet, behoudt La Moza ondanks zijn romige structuur een fantastische, minerale spanning.

Vinification
Handmatige oogst. De Verdejo ondergaat een spontane fermentatie en rust 3 maanden op betonnen tanks 'sur lie'. De Malvasía Castellana en overige rassen rijpen 14 maanden in grote, licht getoaste Franse eikenhouten vaten van 600 liter.

Smaakimpressie
In het glas helder strogeel. De neus is direct en verleidelijk, boordevol pitvruchten (rijpe peer), zachte kruiden, honing en lichte bloementonen. In de mond toont de wijn een opmerkelijk volume; hij is romig en weelderig ('untuoso'), maar wordt perfect in toom gehouden door een levendige zuurgraad. De afdronk is aanhoudend, verfrissend en eindigt met een elegante, licht bittere citrustoets.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2025	12.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Matsu

Klimaat
Extreem continentaal klimaat

Appelatie
D.O. Toro

Druiven
Verdejo
Malvasia
Godello
Albillo
Palomino
Viura

Domein

Bodem
Arme, zandige bodems met een opvallend hoog gehalte aan graniet

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Foodpairing
Sushi
Sashimi
Ceviche
Gegrilde witte vis
Mosselen
Zomerse maaltijdsalades
Gegrilde of gewokte groenten
Zachte, jonge kazen
Lichte charcuterie