



MATSU

Distribuciones
Oca



DO

EL PÍCARO



FICHA TÉCNICA: El Pícaro es un vino joven de autor que nace de la viticultura biodinámica y de un respeto absoluto por la naturaleza. Con este vino se completa la colección Matsu que ha sorprendido por aunar potencia y suavidad. El Pícaro continúa con el homenaje a los viticultores que han dedicado su vida al campo. Encarna la generación más joven y aúna las características del personaje al que representa, un joven fuerte, valiente, descarado e incontrolable.



VARIEDADES: 100% Tinta de toro.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: La fermentación se ha llevado a cabo en depósitos de hormigón de 15.000kg, de capacidad con control de temperatura, para evitar superar los 24°C, manteniendo así la fruta y la frescura que caracteriza a este vino. La fermentación maloláctica se desarrolla también en depósitos de hormigón de 15000 litros. Este vino no ha sido ni filtrado ni clarificado siguiendo métodos agresivos, para preservar sus características naturales.



NOTA DE CATA: Vino con gran capa y de color amoratado, lo que denota su juventud. Tiene un intenso aroma en el que destacan las frutas negras, como moras y arándanos, dominando sobre las frutas rojas y las notas minerales que también aparecen, dando lugar a un vino fresco, pero complejo. En boca de nuevo dominan las sensaciones afrutadas, y se percibe un vino con cuerpo, que al mismo tiempo deja unas agradables sensaciones golosas, aportadas por la madurez de la uva de la que procede.

