



# MATSU

Distribuciones  
Oca



## EL VIEJO



**FICHA TÉCNICA:** El Viejo es un vino corpulento, de gran finura, procedente de la selección de viñedos de la viticultura biodinámica.



**VARIEDADES:** Tinta de toro.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 15% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Fermentación y maceración durante 3 semanas en depósitos de hormigón de 10.000 Kg. La fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés, al igual que la crianza de 16 meses. Este vino no ha sido filtrado y se ha clarificado sin utilizar procedimientos agresivos.



**NOTA DE CATA:** Color rojo picota profundo, de capa alta, con notas violáceas en el borde. Gran intensidad aromática, con aromas a frutos negros maduros, bien integrados con las notas tostadas, especiadas y ahumadas de la barrica. En boca se muestra corpulento y carnoso con taninos muy maduros y redondos que lo hacen goloso. El retrogusto es largo y persistente, aparecen de nuevo las notas de fruta madura muy bien ensambladas con el torrefacto de la madera.

