



MATSU

Distribuciones
Oca



MATSU



FICHA TÉCNICA: Matsu es un vino corpulento, de gran finura, procedente de la selección de viñedos centenarios de muy baja producción, cultivados aplicando técnicas 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. Nariz muy intensa y potente, con aromas a frutos negros maduros, bien integrados con las notas tostadas, especiadas y ahumadas de la barrica. Corpulento y carnoso en boca, presenta taninos muy maduros y redondos que lo hacen goloso. El retrogusto ofrece nuevamente las notas torrefactas de la madera, perfectamente ensambladas con la fruta madura.

