

Matsu 'El Recio'



Deze wijn heeft een mooie intens rode kleur, in de geur aroma's van noten, chocolade, rijp rood fruit en vanille. De smaak is rond, vol en krachtig met een zijdezachte lange afdronk.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

17,95 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Vintae](#)

Beschrijving

Matsu is het unieke duurzame biologische wijnproject van Vintae in het Spaanse wijngebied Toro. Het wijngebied Toro ligt ten noordwesten van Madrid aan de rivier de Duero en heeft sinds 1987 een D.O. erkenning. Raúl Acha, de wijnmaker van Vintae is opzoek gegaan naar oude wijngaarden voor biologische wijnbouw, in zijn zoektocht vond hij zelfs een wijngaard met wijnstokken van bijna 100 jaar oud. Deze zoektocht en het proces om de wijnen te maken komt terug in de naam van dit wijnproject. Matsu betekent; "geduldige balans" in het Japans. Matsu is geïnspireerd door de Japanse traditie van verzorging van de natuur in puurheid en eenvoud. Het is een hommage aan de Spaanse wijntraditie. Alle wijnen worden gemaakt van druiven die groeien in een volledig natuurlijke omgeving, volgens de meest geavanceerde biodynamische technieken. De Matsu trilogie van wijnen verbeeldt de drie generaties van wijnmakers.

Matsu El Recio is gemaakt van Tinto de Toro, de lokale variant van Tempranillo in het wijngedebied Toro, afkomstig van wijnstokken met een leeftijd van meer 90 tot 100 jaar oud. De oogst is volledig met de hand in de eerste 15 dagen van oktober als de druiven volledig rijp zijn. De druiven worden zacht geperst in een pneumatische pers, waarna een natuurlijke vergisting plaats vindt in kleine betonnen tanks. De wijn krijgt een houtrijping van 14 maanden op Frans eiken vaten, waarna de wijn wordt gebotteld zonder filtratie om zijn natuurlijke eigenschappen te behouden.

Deze wijn heeft een mooie intens rode kleur, in de geur aroma's van noten, chocolade, rijp rood fruit en vanille. De smaak is rond, vol en krachtig met een zijdezachte lange afdronk.

Matsu El Recio is een mooie begeleider van lamsvlees, stoofgerechten, gegrild vlees of rijke harde kazen.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //