

## Matsu Geschenkdoo's 'Picaro' & 'Recio'



Waardering Nog niet gewaardeerd

**Prijs**

34,95 €

[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 op zoek 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 Picaro is gemaakt van Tinto de Toro, de lokale variant van Tempranillo in het wijngebied Toro, afkomstig van wijnstokken met een leeftijd van meer dan 50 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 plaatst vind in betonnen tanks bij een temperatuur onder 24°C. Eén vijfde deel van de wijn ondergaat een houtlagering van 3 maanden op Frans eiken, waarna de wijn wordt gebotteld zonder filtratie om zijn natuurlijke eigenschappen te behouden. Matsu El Picaro heeft een heldere robijnrode kleur, in de neus aroma's van bosbessen, bramen met licht minerale tonen. De smaak is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door een soepele rijke lange afdronk.

Matsu El Recio is gemaakt van Tinto de Toro, de lokale variant van Tempranillo in het wijngebied 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 plaatst vind 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.

### Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.