El Picaro (2018)



IDENTIDAD

Bodegas Matsu Bodega

Nombre El Picaro

Año 2018

Uvas Tempranillo

Ubicación España > Castilla y León > Toro

Clasificación DO

Categoría Vino Tinto

Precio 6,95 €





Envase Bordeaux

Color Rojo Oscuro



Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:

La fermentación se llevó a cabo en pequeños depósitos de hormigón de 15.000 kilogramos de capacidad, con control de temperatura para evitar superar los 24°C. La fermentación maloláctica se desarrolla también en estos mismos depósitos.

Envejecimiento:

Crianza sobre lías durante 3 meses en depósitos de hormigón.

Embotellado:

El vino no ha sido filtrado ni clarificado para preservar sus características naturales.





El Picaro (2018)

VINEDO

Viticultura Descripción:

Es una zona con pocas elevaciones, no suele haber viñedos en ladera. Se trabajan sigujendo los principios de la agricultura biodinámica. En esta añada el ciclo fue largo y el otoño muy largo, por lo que la uva fue madurando en óptimas condiciones.

Edad:

Viñedos con edades comprendidas entre los 80 y los 100 años.

Suelo:

Suelos arenosos y terrenos pobres.

Clima:

Clima seco, con muchas horas de sol y con frío extremo en invierno. Rendimiento:

Esta añada ha contado con rendimientos particularmente altos y en algunos casos se han doblado las cifras habituales (de entre 2.000 y 3.000 kilogramos por hectárea a casi 6.000).

Cosecha:

Vendimia manual durante la primera quincena de octubre y transporte hasta la bodega en cajas y en pequeños remolques.

Web http://bodegamatsu.com/vino/el-picaro/

Comentario

La Denominación de Origen Toro es una zona vinícola histórica con dos características que llamaron la atención del grupo Vintae para la creación de Matsu: la filosofía de no intervención en el vino y la existencia de viñedos viejos con una calidad extraordinaria.

Las condiciones climáticas (con muy poca humedad) además de los suelos arenosos, hacen que no haya tanta necesidad como en otros lugares de aplicar tratamientos químicos para evitar enfermedades. Quizás esto ha contribuido a esa tradición de respetar los tiempos y dejar que la naturaleza juegue su papel, con una apuesta decidida por los vinos ecológicos y por la agricultura biodinámica.

Por otro lado, en la denominación hay viñedos incluso prefiloxéricos. La plaga de la filoxera entró en España a finales del siglo XIX, pero en la zona de Toro no tuvo una incidencia tan virulenta ya que sus suelos, arenosos en muchos casos, impidieron que la filoxera destruyera los viñedos.

De entre los viñedos de extraordinaria calidad, el equipo técnico de Vintae ha seleccionado auténticas joyas centenarias o casi centenarias en las que es posible conseguir una uva excepcional. Son viñedos de la variedad Tinta de Toro, de entre 80 y 100 años con muy baja producción por cepa, situados en terrenos muy pobres y cultivados según la tradición de la zona de no interferir en los procesos naturales. De esta forma siguen los tiempos que marca la naturaleza utilizando, en mucho casos, técnicas cercanas a la viticultura biodinámica.

Los vinos de Toro se han caracterizado siempre por la enorme potencia y personalidad de la Tinta de Toro, una variedad de la que Raúl Acha, enólogo de Vintae, quería extraer una elegancia y suavidad que permitiera disfrutar de estos vinos a un público más mayoritario.

El reto era elaborar vinos de Toro que conservaran la potencia tradicional de la zona, aunándola con la suavidad y elegancia que se adapta mejor a los gustos del consumidor menos iniciado.

El Picaro (2018)

CATAS (1)

Fecha 8 de enero de 2020

Catador Curso De Cata

Puntuación 90.0

Platos Ideal para acompañar cecina de León de entrante, seguido de un atún rojo

a la plancha.

Visual Rojo picota corazón negro con irisaciones amoratadas. Capa alta. Limpio y

brillante. Potente lágrima que mancha la copa.

Olfato Potente intensidad aromática, se muestra muy complejo y fresco, con

aromas a fruta negra compotada y algo de pimienta.

Al agitar aparecen notas lácteas de de tarta de queso con mora y

minerales.

Boca Entrada muy compleja, amable, equilibrado, con cuerpo y goloso

Taninos potentes pero sin molestar con una buena acidez.

Pasó largo por boca, muy carnoso, con presencia de notas torrefactas,

café y caramelo. Persistencia final: 5



BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALID	A RECEPTOR	
8/1/20	Consumido	6,95 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20	
8/1/20	Consumido	6,95 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20	