

Matsu „ el Picaro ” 2023 Toro DO tinto Vintae 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



M A T S U



vintae

Kód produktu

SP080300

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Tinta de Toro (místní název Tempranillo) vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Castilla y León - Toro DO - suché

Barva: Hluboká jasná rubínová barva.

Nos: Intenzivní, zralé a sladké bobule, s minerálními tóny.

Chuť: Plné víno se sladkým ovocem a chutnými taniny.

Ovocné a lékočicové pocity pocházejí ze zralosti hroznů.

Víno je komplexní, vláčné a se zralým dlouhým závěrem. Víno z vybraných poloh ideálních pro Tinta de Toro a vinic starších 50 let.

Omezená produkce a použití biodynamických technik.

Manuální sklizeň během prvních patnácti říjnových dnů pomocí krabic. Fermentace a macerace v malých betonových nádobách s přírodními kvasinkami, aniž by došlo k překročení 24 ° C. Jemně lisovaný pneumatickým lisem a plněný do lahví bez filtrace nebo agresivního čističe, aby byly zachovány jeho přirozené vlastnosti. Stárnutí; Jedna pětina vína tráví 3 měsíce ve francouzských dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Matsu „ el Picaro ” 2023 Toro DO tinto Vintae 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

Popis

Matsu, což v japonštině znamená „počkat“, vzdává poctu všem vinařům, kteří ve vinicích pracují po generace a věnovali své úsilí, znalosti, úctu a obětavost. Apellate D.O. Toro je oblast se suchým podnebím, extrémními teplotami a stoletými vinicemi, kde se réva pěstuje podle tradice regionu nezasahovat do přírodních procesů. Vína Matsu zachovávají tradiční plnost Toro D.O. a zároveň jemnost, eleganci. Vinice výběr 90 let starých vinic s omezenou výsadbou nacházející se v chudé půdě a kultivovaných ryze pomocí biodynamických metod. Sklizeň ruční sklizeň během prvních patnácti dnů měsíce října a převezen do vinařství v malých bednách. Fermentace v betonových nádržích s kapacitou 15.000 kg, s regulací teploty, aby se zabránilo překonání 24 ° C, čímž se udržuje na ovoce, stejně jakosvěžest, která charakterizuje toto víno. Malolatic Fermentace se provádí také ve francouzských dubových sudech. Toto víno není filtrováno, ani použití agresivních metod pro zachování jeho přirozených vlastností. Toro bylo jedním z velkých objevů na našich cestách při hledání vinic. V roce 2005 jsme se ocitli mezi největším počtem vinic starých sto let a před révozkem, jaké jsme kdy viděli, s písčitymi půdami ideálními pro vinnou révu a ideálním kontinentálním klimatem, které zabraňuje vzniku chorob. Všechny tyto podmínky vedly k zachování tradičního vinařství založeného na respektu k přírodním rytmům. Ale bezpochyby tou nejunikátnější věcí, kterou jsme v Toro našli, byli jeho vinaři, muži a ženy s citovým poutem k půdě, které po generace věnovali úsilí, moudrost, úctu a oběti. Proto jsou tvářím vín Bodega Matsu, japonského slova, které znamená „čekat“ a vyjadřuje filozofii tohoto projektu. Čekajte, až příroda udělá svou, až vinice oslaví 100. výročí, čekajte na perfektní okamžik k otevření láhve vína. S El Pícaro, El Recio a El Viejo bylo naším cílem vytvořit vína, která si zachovají tradiční sílu vinic Toro, ale zároveň ji spojí se svěžestí a elegancí, která charakterizuje všechna naše vína.

Hlavní parametry

Značka	Matsu
Původ	Castilla yLeón, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2023
Oblast & obec	Toro
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vintae Group, General Vara de Rey 5, Logroño 26003, Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.