

Tinta de Toro „ el Picaro ” Do 2023 Vintae bodega Matsu 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



M A T S U



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 lékořicové 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

Tinta de Toro „ el Picaro ” Do 2023 Vintae bodega Matsu 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. Apelace 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 révokazem, 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 rytům. 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 tváří 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 Picaro, El Recio a El Viejo bylo naším cílem vytvořit vína, která si zachovávají tradiční sílu vinic Toro, ale zároveň ji spojí se svěžestí a elegancí, která charakterizuje všechna naše vína.

Hlavní parametry

Značka	Matsu
Původ	Castilla y León, Španělsko, Toro
Barva	červená
Ročník	2023
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Tempranillo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.