



YASO

100% Tinta de Toro
D.O. Toro

- La cosecha 2016** La cosecha ha sido calificada como excelente por la D.O. Toro. Temperaturas altas en primavera con unas ligeras lluvias semanas antes de la vendimia. Esto provocó una maduración más lenta y homogénea. Durante el verano se mantuvo el contraste térmico día/noche lo que favoreció a la conservación de la acidez, color y aromas. Los análisis de los mostos en vendimia mostraron un balance perfecto entre la acidez y el PH, lo que ayudará a que los vinos sean longevos.
- La Bodega** En esta zona contamos con una finca de 15 ha muy cerca de Morales de Toro (Zamora) plantada con Tinta de Toro, clon de Tempranillo adaptado a esta zona. También controlamos viñedos viejos en El Pego y Valdefinjas, de donde se saca la fruta para la gama Matteria.
- El viñedo** Cepas de 100 años de edad, plantadas en vaso y sin riego. Suelo arenoso con algunos guijarros.
- Enólogo** Álvaro Trigueros
- El vino** Este vino nace de la selección de uvas procedentes de los viñedos viejos que tenemos en El Pego y Valdefinjas. Cada año tenemos que seleccionar las barricas que van para el primer vino (Matteria) que son solo un cupo menor y las de mayor expresividad, y el resto se seleccionan como Flor de Matteria. 100% Tinta de Toro criado 14 meses en bodega de roble francés.
- Nota de cata** Nariz muy intensa que transmite el carácter más frutal de la Tinta de Toro bajo sensaciones mentoladas, de hierbas aromáticas, aromas terrosos y minerales. En boca es amplio, muy expresivo y de taninos dulces, con perfecta acidez que lo hace largo en el paso y agradable en el persistente posgusto.
- Datos técnicos** Alcohol: 15,5 % vol.
pH: 3,8
Acidez: 5,2 g/l en H2T
Azúcar residual: 1,7 g/L
- Menciones** 91 pts James Suckling 2019
91 pts Peñín 2021