



Ficha Técnica

Yaso Matteredia

Bodega
Viñedos de Yaso

Variedades
100% Tinta de Toro


Finca Yaso (D.O. Toro)
Morales de Toro

Contenido
Alcohol
15°

Envejecimiento
26 meses en barricas de roble francés

Fermentación
**Durante 11 días en depósitos
de 15.000 litros a
temperatura de 25°C**

Tiempo de Maceración
**Durante 20 días
con sus hollejos**

Nota de Cata:

Yaso Matteredia Viñas Viejas 2014 es el resultado de 15 años de estudio, búsqueda y micro elaboraciones de los mejores viñedos y parcelas de la D.O. Toro. Al final el proyecto tomó forma definitiva en la añada 2014 (después de 5 elaboraciones) basado en unas uvas muy viejas de los pueblos El Pego y Valdefinjas. Son viñedos que superan los 100 años edad, todos 100 % de la variedad Tinta de Toro, sobre suelos muy pobres, arenosos y pedregosos. Sus uvas dan como resultado un vino con cuerpo y estructura, pero a la vez muy fino y equilibrado, con aromas intensos de frutos negros, mineral (canto rodado), mentolados, tostados cremosos y también notas florales de violetas, que le otorga un toque femenino. En boca es goloso, frutal, potente por la buena materia prima y muy largo en el posgusto