



### Ficha Técnica

# Yaso Matteredia

Bodega  
**Viñedos de Yaso**

Variedades  
**100% Tinta de Toro**

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

Contenido  
Alcohol  
**15°**

Crianza  
**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**

### Comentarios:

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