

VIÑEDOS DE
YASO

D.O. TORO



www.vinosiberian.com

YASO

FLOR DE MATTERIA

La cosecha 2016

Final de otoño 2015 muy suave y seco. Sin incidencia de heladas. Abundantes precipitaciones a principios de invierno con temperaturas suaves. La primavera comenzó con temperaturas algo más bajas de la media y abundante lluvia, lo que retrasó mucho el inicio de la brotación. La primavera continuó con temperaturas dentro de los valores normales y sin precipitaciones. El verano fue caluroso y seco, la lluvia vino en forma de tormentas, destacando las de primeros de julio. El final del verano ha sido extremadamente cálido, en especial las primeras semanas de septiembre y muy seco. Esto provocó un parón de la maduración en la fase de envero. Los últimos días del verano llovió, hidratando y limpiando las uvas. Se trata por tanto de una cosecha con un gran potencial aromático y muy buen equilibrio en boca, dando vinos elegantes y sutiles.

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 uva para la gama Matteria.

El viñedo

Cepas de 40/60 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 barrica 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