

VIÑEDOS DE  
YASO

D.O. TORO



[www.vinosiberian.com](http://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