

VIÑEDOS DE  
**YASO**

D.O. TORO



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

# YASO MATTERIA VIÑAS VIEJAS 2018

## La cosecha 2015

Final de año 2017 con muchas lluvias y temperaturas suaves con algunos días de heladas. El inicio del invierno fue frío y seco, dando paso a una primavera muy calurosa. Las temperaturas altas al inicio de la primavera provocaron un adelanto de la brotación. Registramos temperaturas más bajas de la media hacia mitad de mayo, continuando hacia el final de primavera con temperaturas remarcablemente altas. El verano fue caluroso y seco, con algunas lluvias, principalmente a mitad de agosto y de septiembre, que ayudaron a una maduración equilibrada. Esta añada se caracteriza por una excelente madurez polifenólica, produciendo vinos con gran estructura, concentración y con gran potencial de guarda.

## La Bodega

En esta zona contamos con la finca de Yaso de 5 ha muy cerca de Morales de Toro (Zamora) plantada con Tinta de Toro, clon de Tempranillo adaptado a esta zona. También contamos con viñedos viejos en El Pego y Valdefinjas, de donde proviene la uva para la gama Matteredia

## El viñedo

Cepas de 100 años de edad, plantadas en vaso y sin riego de la variedad Tinta de Toro. Suelos muy pobres, arenosos con guijarros en El Pego y Valdefinjas.

## Enólogo

Álvaro Trigueros

## El vino

Yaso Matteredia Viñas Viejas 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. 100% Tinta de Toro con una crianza de 21 meses en barrica francesa de 300 litros. 8,931 botellas numeradas.

## Nota de cata

Se trata de 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.

## Datos técnicos

Alcohol: 15,5 % vol.  
pH: 3,7  
Acidez: 5 g/l en H2T  
Azúcar residual: 1,9 g/L