

VIÑEDOS DE
YASO

D.O. TORO



YASO 2021

La cosecha 2021	La cosecha 2021 arranca continuando un final de año 2020 seco y muy frío, con numerosas heladas. El invierno fue frío y con alta pluviometría. Brotación adelantada propiciada por las temperaturas más cálidas de lo habitual. Nuestro viñedo sufrió alguna helada temprana que afectó de manera leve a la producción, pero sin afectar a la calidad de la uva. El verano fue suave en cuanto a temperaturas y seco; las plantas crecieron de manera armoniosa debido a las aguas del subsuelo, con restos de agua del invierno. Lluvias hacia finales de agosto, las cuales ayudaron a compensar la caída de la producción debido a las heladas tempranas. Los días previos a la vendimia fueron secos y de temperaturas suaves, lo que provocó un buen final de ciclo y una excelente maduración de la uva.
La Bodega	En esta zona contamos con la finca de Yaso de 10 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 Matteria.
El viñedo	Viñas con más de 20 años de edad. Suelos arenosos, arcillosos con canto rodado y diferentes orientaciones.
Enólogo	Beatriz Arranz
El vino	Se trata de un vino que proviene de la Finca Yaso; un vino moderno dentro de una tierra con muchos años de historia vitivinícola. Su variedad es 100% Tinta de Toro, y tras su elaboración ha permanecido 4 meses en bodega nueva francesa.
Nota de cata	Es un vino con aromas frutales que recuerdan a las cerezas y también hay sensaciones de mermelada de guindas, con tonos florales de violetas y de monte bajo. En boca es muy agradable, con sensaciones frutales y frescas, volumen y golosidad. Retronasal intensa de frutas del bosque, regaliz y anisados.
Datos técnicos	Alcohol: 14,5 % vol. pH: 3,7 Acidez: 5,3 g/l en H2T Azúcares reductores: 1,7 g/L