



# Yaso Flor de Matteria 2022

Un vino expresivo, con aromas frutales, mentolados y terrosos. En boca, amplio y equilibrado, con taninos dulces, acidez perfecta y un final agradable y persistente.

## MARIDAJE

Marida a la perfección con carnes rojas y de caza, guisos y quesos curados.

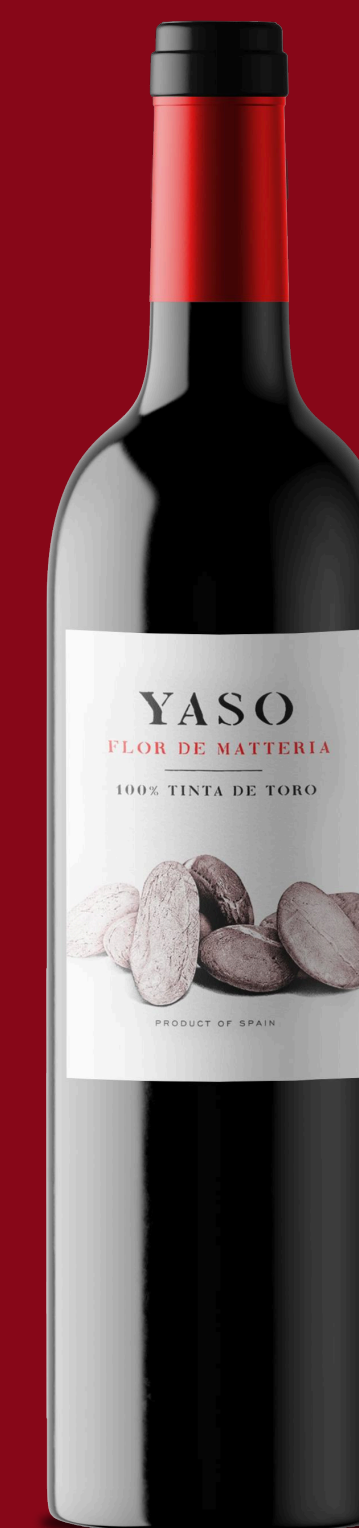
## NOTA DE CATA

- **Color:** vino limpio y brillante, de capa media rojo púrpura con ribete cereza.
- **Nariz:** explosión aromática, con fragancias de helado de fresas, yogurt de melocotón, gominolas rojas y chicle de melón, seguido de mentolados, licor de cerezas, crema de licor y chocolate.
- **Boca:** entrada sedosa y golosa. En el centro se transforman los aromas dulces, más elegantes y cremosos, recordando al toffe, chocolate, tiramisú y ligeros tostados, saboreando durante largo rato el conjunto de cremas y bombón de cereza en licor.

## LA COSECHA 2022

La vendimia de 2022 estuvo marcada por un año climatológico cálido y seco. En nuestra finca de Toro el invierno comenzó con escasez de precipitaciones que contribuyeron a crear una pequeña reserva para el resto del ciclo vegetativo. La primavera fue algo más lluviosa y se produjo la brotación en abril. Las altas temperaturas de finales de mayo hicieron que la floración se produjera por estas fechas con un fuerte crecimiento vegetativo, que se vio ralentizado por una ola de calor que se dio en junio.

A mediados de Julio el envero estaba generalizado y se vio afectado por la ausencia de precipitaciones y temperaturas excesivamente altas. En agosto empiezan a apreciarse síntomas de sequía en la uva debido a otra ola de calor, que mejoran debido a la posterior bajada de las temperaturas y a que se producen unas pequeñas precipitaciones. Finalmente, la vendimia se realizó a mediados de septiembre con un buen estado sanitario, una buena carga polifenólica y gran cantidad de aromas potenciales.



## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,5 % VOL.  
 PH: 3,8  
 ACIDEZ: 5,2 G/L EN H2T  
 AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 G/L