

Toro Matsu Recio Tinto 75 cl



Referencia: 307132

Precio: 13,06 €

Descripción:

El Recio es el segundo vino de la trilogía **Matsu**, perteneciente a la **D.O. Toro**, que simboliza el **perfecto equilibrio entre juventud y madurez**. Combina la fuerza característica de la **Tinta de Toro** con la elegancia y complejidad que aporta su crianza en barrica.

Procede de **viñedos de hasta 90 años**, de producción limitada y cultivados de forma natural en terrenos pobres, lo que garantiza la máxima expresión del terruño. Tras una vinificación cuidada, el vino envejece durante **14 meses en barricas de roble francés y del Este de segundo uso**, lo que suaviza su potencia y realza su carácter refinado.

En cata, presenta un **color rojo rubí**. En nariz muestra **aromas terciarios de la barrica**, con notas de **vainilla, bollería, cacao y coco**, combinados con la frescura de la fruta roja y tonos de fresa. En boca es **muy equilibrado y complejo**, con una **entrada amable, taninos sedosos y aterciopelados**, **buena estructura y una acidez que aporta longitud y frescura**.

Un vino con gran personalidad, ideal para quienes buscan intensidad y elegancia en la misma copa.

Maridaje recomendado: Perfecto con **carnes rojas, asados, cordero, platos de caza menor, guisos elaborados y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedad: 100% Tinta de Toro

Viñedo: Cepas de hasta 90 años en terrenos pobres, cultivados de forma natural

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y del Este (segundo uso)

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)

Denominación: D.O. Toro

Bodega: Matsu