

Matsu la Jefa Blanco 75 cl



Referencia: 307133

Precio: 21,00 €

Descripción:

La Jefa es el vino blanco más exclusivo de la **Bodega Matsu**, una auténtica sorpresa que destaca por su **carisma y personalidad**. Elaborado con **Malvasía y otras variedades blancas procedentes de viñedos viejos**, cultivados en terrenos pobres y de forma natural, muestra la cara más atrevida y singular de la bodega.

La vinificación incluye una crianza de **14 meses en grandes barricas (“bocoyes”) de 600 litros de roble francés nuevo**, con tostados ligeros, lo que aporta gran complejidad y cremosidad sin perder frescura.

En cata presenta un **color amarillo pajizo brillante con reflejos grisáceos**. En nariz se muestra **muy complejo**, con notas de **vainilla, frutas de pepita maduras y toques cremosos**, complementados por **ligeros matices anisados**, reflejo de su crianza en madera. En boca es **envolvente, glicérico y muy cremoso**, con una **acidez equilibrada que lo hace elegante y persistente**.

Un blanco de guarda, sofisticado y diferente, que confirma la capacidad de Toro para ofrecer vinos blancos de gran calidad y personalidad.

Maridaje recomendado: Ideal con **pescados grasos, mariscos al horno, aves de corral, quesos cremosos y platos de cocina fusión con salsas suaves**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco con crianza

Variedades: Malvasía y otras variedades blancas

Viñedo: Cepas viejas en terrenos pobres, cultivados de forma natural

Crianza: 14 meses en bocoyes de 600 L de roble francés nuevo (tostado ligero)

Grado alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 10–12 °C

Bodega: Matsu