

## ▲ El Pícaro

Matsu

### Vino tinto.

100% Tinta de Toro.  
14.5% de alcohol.  
Dos meses de crianza sobre sus lías en depósitos de hormigón.  
3 años años de guarda.  
Servir de 13 a 15°C.



Color amaratado con gran capa, lo que denota su juventud.



Destacan aromas de frutas, gominolas y mermelada de mora, muy bien matizados con un toque de regaliz, que le da carácter especiado y complejidad.



Boca intensa y potente, con una entrada muy agradable gracias a su carácter dulce.



Pastas con salsa de carne, embutidos, cerdo asado, carnes rojas a la parrilla, carnes rojas asadas, quesos de oveja, carne de buey.



## ▲ El Recio

Matsu

### Vino tinto.

100% Tinta de Toro.  
14.5% de alcohol.  
14 meses en barricas de roble francés y del Este de segundo uso.  
5 años de guarda.  
Servir de 16 a 18°C



Color rojo rubí.



Aromas terciarios de la barrica, con notas de vainilla, bollería, cacao y coco. Al mismo tiempo mantiene la frescura con predominio de notas de fruta, sobre todo frutos rojos y tonos de fresa.



Muy equilibrada, y llena de complejidad. Entrada amable y muy buena estructura tánica, con taninos sedosos y aterciopelados, combinados con una muy buena acidez que le aporta longitud.



Con carnes rojas, caza menor, asados, arroces como paella y quesos.



## ▲ Prima

Bodega San Román

### Vino tinto.

85% Tinta de Toro, 15% Garnacha y otras.  
15% de alcohol.  
14 meses en barricas y fudres de roble francés de distintas edades.  
5 años de guarda.  
Servir de 14 a 16°C.



Color intenso de rojo granat, reflejos de color violeta. Se adhiere y pinta la pared de la copa, muy atractivo.



Bien matizada, aromas de fruta roja como ciruela y frambuesa; con notas florales y un suave y bien definido aroma de mineralidad. Aromas a regaliz y vainilla, incienzo y grano de café.



Expresivo y succulento con fruta roja en abundancia. Textura amable con tanino fundente. Concentrado sin excesos



Tampiqueña, alambre de res, queso Camembert.



*Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.*



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529

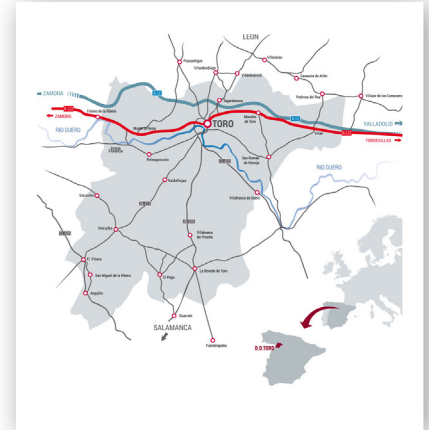


[contacto@goodharvest.com.mx](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)

## Toro

La región vitivinícola de Toro, situada en la provincia de Zamora y en parte de la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León, España, es una de las zonas vitivinícolas más antiguas y prestigiosas del país. Esta región goza de la Denominación de Origen (DO) Toro, establecida en 1987, aunque su historia vitivinícola se remonta a siglos atrás que se remontan a la época romana. Durante la Edad Media, los vinos de Toro eran muy apreciados y se exportaban a otras regiones de España e incluso a otros países. A finales del siglo XX y principios del XXI, la región experimentó un renacimiento con la llegada de nuevas tecnologías y prácticas enológicas, así como la inversión en bodegas y viñedos.

Los vinos de Toro han ganado prestigio internacional por su calidad y carácter distintivo. Han recibido numerosas medallas y altos puntajes en competiciones y guías de vino.



## Matsu

Es una bodega relativamente joven que ha ganado reconocimiento por su enfoque en la producción de vinos de alta calidad y su respeto por las tradiciones vitivinícolas locales. Matsu, que significa "ESPERAR" en japonés, refleja la filosofía de la bodega de armonizar la naturaleza, el hombre y el tiempo.

Matsu combina técnicas tradicionales de viticultura con métodos modernos de vinificación. La bodega pone un gran énfasis en la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente, utilizando prácticas de cultivo ecológicas y biodinámicas.

Los viñedos de Matsu están situados en suelos arenosos y pedregosos, con viñas viejas de Tinta de Toro que en muchos casos superan los 100 años de edad. Estos viñedos no son regados, lo que obliga a las raíces a profundizar en busca de agua y nutrientes, produciendo uvas de alta concentración y calidad, principalmente Tinta de Toro, una variante local de la Tempranillo, conocida por su robustez y capacidad de envejecimiento.



## Bodega San Román

Reconocida por su compromiso con la calidad y la innovación en la producción de vinos. Fundada por el enólogo Mariano García, ex enólogo de Vega Sicilia, y su hijo Eduardo García, San Román ha ganado prestigio por su enfoque meticuloso en la viticultura y la vinificación, se enfoca en la producción de vinos que expresen el carácter único del terruño de Toro, combinando técnicas tradicionales con innovaciones modernas. La bodega pone especial énfasis en la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente.

Los viñedos de San Román están situados en los municipios de Villaester y Morales de Toro, en la provincia de Zamora. Se encuentran a una altitud de entre 700 y 850 metros sobre el nivel del mar, lo que proporciona un clima ideal para el cultivo de la vid.

