

PASCUAL TOSO

Signature

MALBEC

2022



Composición: Malbec 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 25 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 100 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos franco arenosos finos, profundos, de baja fertilidad. **Riego:** Por goteo.

Clima: Templado continental con inviernos muy secos, lluvias que predominan en el verano, que totalizan 150-180 mm anuales. Buena amplitud térmica.

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

Fecha: Tercera semana de marzo

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a menos de 10 °C.

Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-24 grados, se separa el sólido del líquido, al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo-láctica.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés y americano de 2do y 3er Uso, Tostado Light.

Tiempo de crianza en botella: 4 meses.

Cantidad de botellas: 150000 botellas.

Fecha de embotellado: septiembre 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo Granate intenso y concentrado con destellos violáceos.

Nariz aromas: Aromas a frutos rojos y negros frescos que nos recuerdan a ciruela y cassis. Además, regala armonías florales como violetas. Es complejo y seductor. Su crianza en Roble, en barricas de 2do y 3er Uso, le da personalidad aportando notas de vainilla y chocolate blanco. El tostado es Light, para respetar la fruta del Vino.

Boca sabor, estructura y final: Voluminoso e intenso con notas a berries y cerezas negras. Es un vino estructurado con taninos consistente y final firme, bien presente de buena acidez.

Estilo del vino: De crianza

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 16 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (8 años de guarda)

Maridaje sugerido: Carnes roja, verduras asadas, pastas con hongos

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,62 g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 1,60 g/l