

MAGDALENA TOSO

BLEND

2021



Composición: (46 barricas)

80% Malbec – 10% Cabernet Sauvignon -10% Syrah

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 70 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 80 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. Lote de suelo francos arcilloso de 30 cm sobre cantos rodados muy profundo, riego por goteo; y lote de suelo franco profundo con fertilidad media baja y riego por surco.

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: Malbec y Syrah fines de marzo 2021- Cabernet Sauvignon principio de abril de 2021

FERMENTACIÓN

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

Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, al finalizar esta etapa se separa el sólido del líquido, finalmente se produce la fermentación malo-láctica.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 16 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 10.350 botellas.

Fecha de embotellado: septiembre 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: profundo de tonos rojos azulado, de movimiento untuoso en copa., lagrimas bien definidas y de caída lenta que pigmentan la copa marcando su tenor alcohólico.

Nariz aromas: Es un vino Armonioso y complejo, nos invaden los aromas a frutos negros maduros, como cerezas e higos. Notas especiadas. También se destaca sus aromas a Vainilla y coco, provenientes de su crianza en Roble Frances.

Boca sabor, estructura y final: De ataque dulce pronunciado, que ligeramente da paso a una acidez definida y amable. Vino de taninos presentes y marcados, con un pasaje cremoso por su fermentación malo-láctica. Final largo, agradable y de larga persistencia.

Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14%

PH: 3.65

Acidez total: 5.40 g/l

Azúcar residual: 2.00g/l