

PASCUAL TOSO

— ALTA —

Brut Nature



Composición: 100% Chardonnay
Apelación u origen: Barrancas Maipú Mendoza

VIÑEDO

Altura: 780 mts (s.n.m)

Antigüedad de las vides: 30 años

Densidad: 2400 plantas/ht

Rendimiento: 70 qq/ ht.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades, la textura va de franco levemente arcilloso poco profundo al norte, sobre canto rodados, hasta franco arenoso

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: Principio de febrero.

ELABORACIÓN

Prensado: Se realiza un prensado suave.

Fermentación: Con el jugo que se obtiene se realiza un desborre previo con enzimas pectolíticas.

Se fermenta en Botellas con levaduras seleccionadas, a 14°C. Método Tradicional.

Crianza: Contacto con las lías 12 meses

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Vista: Color oro pálido brillante. Espumante de burbujas finas que dibujan una corona elegante y atractiva.

Nariz: Aromas complejos y armónicos. Recuerda a Pera, Manzana verde y pan tostado.

Boca: Complejo, cremoso y de buena acidez. Especial para los amantes de la armonía.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 6° centígrados

Forma y potencial de guarda: 3 años

Maridaje sugerido: Espumante perfecto para cualquier celebración.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 11,6%

Acidez total: 6.00 g/l

PH: 3.20

Azúcar residual: 5.42 g/l