

PASCUAL TOSO

— ALTA —

Brut Rosé



Composición: 80% Chardonnay - 20% Malbec
Apelación u origen: Barrancas Maipú Mendoza

VIÑEDO

Altura: 780 mts (s.n.m)

Antigüedad de las vides: 30 años

Densidad: 2400 plantas x ht

Rendimiento: 70 qq/ ht.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio 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 y 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 y Mecánica

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: 2 meses en contacto con lías.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: Rosado color salmón, con burbujas finas y persistentes.

Nariz: Delicados aromas a frutas rojas, con pan tostado, logrado por su prolongado tiempo sobre lías, intenso y complejo.

Boca: Equilibrado, elegante complejidad. Presenta un balance bien logrado entre el azúcar y acidez, final de boca amplio.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 6° centígrados

Forma y potencial de guarda: 3 años

Maridaje sugerido: Mariscos crudos o cocidos, sushi, trucha y salmón. Postres a bases de frutos rojos. Acompaña a todo tipo de gusto y paladar del consumidor.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 11,5%

Acidez total: 6.8 g/l

PH: 3.20

Azúcar residual: 7,00 g/l