

PASCUAL TOSO

— ALTA —

MALBEC

2022



Composición: Malbec 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VINEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de irrigación: Riego por goteo

Suelo: Franco - Pedregoso

Cosecha: manual

Quintales por Hectárea: 60 quintal / hac

VINIFICACIÓN

Las uvas se colocan en cubas de acero inoxidable, con una maceración fría durante 48 horas. Se siembran levaduras seleccionadas y se lleva a cabo una fermentación, luego de la cual, se realiza el descube.

El vino se coloca en barricas de roble francés de primer uso, donde se produce la fermentación maloláctica, continuando su maceración en los 14 meses posteriores.

Finalmente se filtra levemente y embotella, para permanecer en la cava durante 6 meses antes de salir a la venta.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5.85g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 2.5 g/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista, de color rojo oscuro con tonalidades violetas, muy profundo y vistoso. En nariz aparecen aromas frutados con notas de mora y matices especiados. En boca, entrada dulce, con leve dejo de humo, cuerpo potente y taninos suaves.

Es un vino equilibrado, elegante y de exquisita persistencia final. Ideal para acompañar con carnes rojas, pastas bien condimentadas y quesos duros.

Temperatura óptima de consumo: 15°C a 17°C.