

PASCUAL TOSO

— ALTA —

SYRAH

2023



Composición: Syrah 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 20 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 80 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Lote de suelo francos, levemente arcilloso, de 1 a 1.5 mts de profundidad sobre sub-suelos pedregoso. 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: fines de marzo

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, 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: 14 meses en barricas de roble americano.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 16000 botellas.

Fecha de embotellado: agosto 2024

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo profundo con reflejos violáceos

Nariz aromas: el vino presenta varias capaz de aromas y sabores, donde encontramos de moras, especias como pimienta negra, anís coco.

Boca sabor, estructura y final: en boca recuerda a sabores como grosellas negras, higos, ciruelas, chocolate amargo, canela y pan tostado. Es un vino de taninos finos consistente y de final aterciopelados.

Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14%

PH: 3.60

Acidez total: 6.0 g/l

Azúcar residual: 2.00g/l