

PASCUAL TOSO

EXTRA BRUT



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

VIÑEDO

Altura: 720 mts (s.n.m)
Antigüedad de las vides: 25 años
Densidad: 2500 plantas x ht
Rendimiento: 90 qq/ ht.
Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza, con poca materia orgánica. Riego por surco.
Clima templado continental, semiarido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 150 a 200 MM

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual
Fecha: Tercera y cuarta semana de Enero

ELABORACIÓN VINO BASE

Fermentación: Prensado, Se recibe los racimos cosechados al amanecer y se prensan.
Fermentación: Con el jugo que se obtiene se realiza un desborre previo con enzimas pectolíticas. Se fermenta en tanques de aceros inoxidable con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados. No fermentación maloláctica

TOMA DE ESPUMA

Método: Charmat en tanques autoclaves a temperatura controlada. No más de 18 grados centígrados.
Crianza: 3 meses en contacto con lías.
Dosaje: Extra Brut (10 gramos x litro de azúcar).

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: encontramos un espumante verdoso con tonalidades amarillas, con finas burbujas, delicadas y persistentes.
Nariz: nos recuerda a pera, y frutos de carozo, como el durazno blanco. En Boca es aterciopelado y cremoso y complejo. De buena frescura y final armónico.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 8° y 12° centígrados
Forma y potencial de guarda: 3 años
Maridaje sugerido: Festejos con amigos y o Familia, triunfos, cumpleaños y buenas noticias

INFO TÉCNICA

Alcohol: 11,6%
Acidez total: 5,9 g/l

PH: 3.30
Azúcar residual: 10,00 g/l