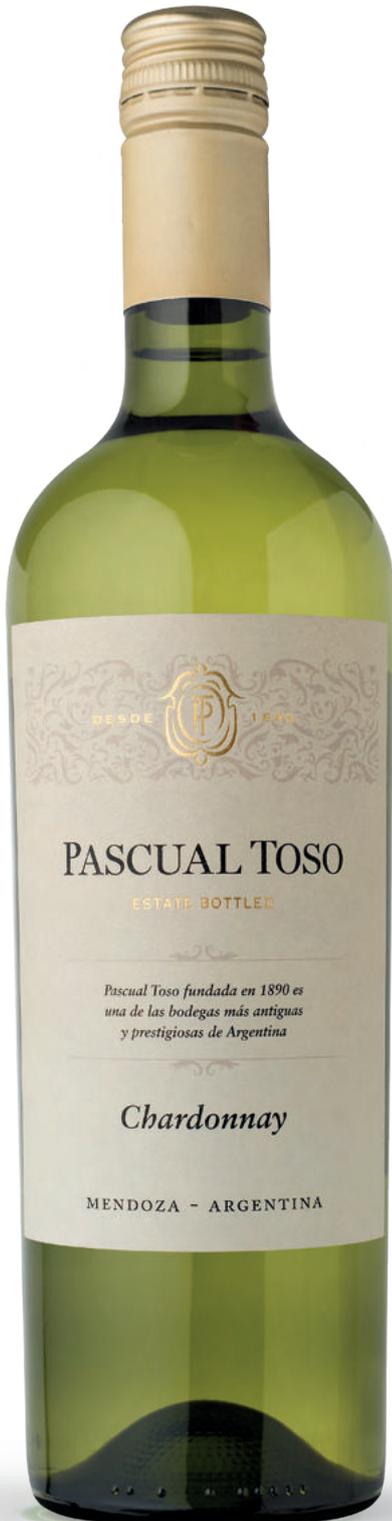


# PASCUAL TOSO

ESTATE BOTTLED

## CHARDONNAY

2024



**Composición:** Chardonnay 100%

**Apelación u origen:** Barrancas Maipú- Mendoza

### VIÑEDO

**Altura:** 720 metros sobre nivel del mar

**Antigüedad de las vides:** Entre 25-30 años.

**Densidad:** 3000 plantas por ha.

**Rendimiento:** 110 qq por ha.

**Terroir:** Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza, con poca materia orgánica. Riego por surco.

Clima templado continental, semiárido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 200mm al este y 300 mm en la zona montañosa.

### VENDIMIA

**Tipo de cosecha:** Manual

**Fecha:** Mediado de febrero.

### 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 inoxidables con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados.

No fermentación maloláctica.

### CRIANZA

Se conserva el 30% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso y 70% en tanques de acero inoxidable por 3 meses.

**Tiempo de crianza en botella:** 0 meses.

**Cantidad de botellas:** 80.000 botellas.

**Fecha de embotellado:** mayo-junio 2023

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** Amarillo verdoso, límpido y brillante.

**Nariz aromas:** A manzana verde, lima y notas florales.

**Boca sabor, estructura y final:** Encontramos una marcada frescura, una acidez que recuerda a cítricos y sabores relacionados a frutas como el durazno blanco y ananá.

**Estilo del vino:** Joven.

### INFO AL CLIENTE

**Temperatura de servicio:** 8-10 grados

**Forma y potencial de guarda:** Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (2 años de guarda)

**Maridaje sugerido:** Frutos de mar, pescados, pasta, Aves o quesos blandos.

### INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 11.50 %

**Acidez total:** 7,90 g/l

**PH:** 3.20

**Azúcar residual:** 1,40 g/l