

# PASCUAL TOSO

ESTATE BOTTLED

ROSÉ

2024



**Composición:** Malbec 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 rio 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 .Precipitaciones de 200mm anuales.

## VENDIMIA

**Tipo de cosecha:** Manual

**Fecha:** Mediados 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 en tanques de acero inoxidable por 1 meses.

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

**Cantidad de botellas:** 20.000 botellas.

**Fecha de embotellado:** abril 2023

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** Rosa Pálido, límpido y brillante.

**Nariz aromas:** A Arándanos y Damasco. Muy expresivo y vivo.

**Boca sabor, estructura y final:** Encontramos una marcada acidez, que nos da sensaciones de frescura, que recuerda a cítricos y sabores relacionados con frutos rojos.

**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:** Fiambres y quesos.

## INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 12 %

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

**PH:** 3.20

**Azúcar residual:** 1,50 g/l