

# Pascual Toso

## ALTA



---

**VARIEDAD: SYRAH**

**2022**

---

**100% SYRAH**

---

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

*Barrancas, Maipú, Mendoza  
Sistema de conducción: Espaldero  
Sistema de irrigación: Riego por goteo  
Suelo: Franco - Pedregoso  
Cosecha manual*



---

**QUINTALES POR HECTÁREA: 80 quintal / hac**

---

### VINIFICACIÓN

*Las uvas se colocan en tanques 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 americano tostado medio, 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%**

**AZÚCAR RESIDUAL 2.33 g/l**

---

**ACIDEZ: 6g/l**

**PH: 3.63**

---

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

*A la vista, de color rojo oscuro con tonalidades violetas, muy profundo y vistoso. En nariz, aparecen aromas especiados con notas de regaliz, vainilla y coco. En boca, untuoso con taninos dulces y redondos, con fuerte presencia de especias aportadas por la madera y el carácter varietal del Syrah. Sumamente equilibrado, elegante y exquisita persistencia final.*

*Ideal para acompañar carnes rojas, pastas bien condimentadas y quesos duros.*

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