

Pascual Toso

FINCA PEDREGAL



BLEND ULTRA PREMIUM

2017

CABERNET SAUVIGNON 80% • MALBEC 20%

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

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



QUINTALES POR HECTÁREA: 60 quintal / hac

VINIFICACIÓN

La uva es cosechada manualmente y seleccionada en pequeños recipientes. El especial manejo del viñedo permite obtener sabores concentrados. La maceración en frío se lleva a cabo antes de la fermentación por 72 horas. El proceso se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con una maceración de 25 días.

Antes de ser embotellado se realiza una ligera filtración y se mantiene en botella durante 12 meses antes de salir al mercado.

El vino es añejado durante 18 meses en bodega: 80% de roble americano el Cabernet Sauvignon y 20% de roble francés el Malbec.

ALCOHOL: 14%

AZÚCAR RESIDUAL 2.85 g/l

ACIDEZ: 6.45 g/l

PH: 3.50

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Este notable vino tiene su origen en un viñedo único, en la prestigiosa zona de Barrancas, en la región de Mendoza. Esta zona posee un suelo muy pedregoso, lo que otorga al terroir, una mayor concentración en la fruta.

El resultado es este exclusivo Blend de Malbec y Cabernet, realizado con gran cuidado y dedicación.

*Vino de calidad, gran distinción y de un potencial excepcional.
Temperatura óptima de consumo 15°C a 17°C*