

PASCUAL TOSO

Finca Pedregal

BLEND

2021



Composición: 65% Cabernet Sauvignon – 35% Malbec
Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 75 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 80 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son cantos rodados que se encuentran en distintas profundidades. Lote de suelo francos arcilloso de 30 cm sobre cantos rodados muy profundo, riego por goteo; y lote de suelo franco profundo con fertilidad media baja y riego por surco.

Clima templado continental con inviernos muy secos, lluvias que predominan en el verano, que totalizan 150-180 mm anuales. Buena amplitud térmica.

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

Fecha: Malbec fines de marzo 2021- Cabernet Sauvignon principio de abril 2021.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a menos 10°C.

Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, se separa el sólido del líquido, al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo-láctica.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 16 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 18.000 botellas.

Fecha de embotellado: septiembre 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Nariz aromas: Notas de frutas rojas como arándanos y frutilla y especias como pimienta negra. Seductor y complejo. Su crianza en Roble Francés nos aporta también notas de coco y tabaco.

Boca sabor, estructura y final: En boca es voluptuoso y expresivo, con taninos firmes. De paladar franco y fresco, con buen cuerpo y vivacidad y un carácter amable. Final largo, en el que conviven la tipicidad del Cabernet con los ahumados de la crianza.

Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14%

PH: 3.65

Acidez total: 5.47 g/l

Azúcar residual: 2.00g/l