

Pascual Toso

MAGDALENA TOSO



ULTRA PREMIUM BLEND

2020

60% MALBEC - 30% CABERNET SAUVIGNON - 10% SYRAH

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

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



QUINTALES POR HECTÁREA: 50 quintal / hac

VINIFICACIÓN

Para obtener este vino se seleccionaron las uvas más concentradas, en busca de la mejor expresión varietal. La selección se hizo racimo por racimo, y grano por grano.

El vino fermenta durante 10 días, y su maceración se realiza durante 15 días, luego de la fermentación. El vino es madurado durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Buscando su máxima expresión, el vino se embotella y filtra suavemente. Reposa un año más en botella antes de salir al mercado.

ALCOHOL: 14%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.57g/l

ACIDEZ: 5.85 g/l

PH: 3.68

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Las mejores 27 barricas seleccionadas por nuestro enólogo Paul Hobbs. Su color es violeta intenso con reflejos casi negros. Concentrado, jugoso y ceremonial, aromas a spicy-box, cassis y guinda. Su elegante esencia ahumada, con especias dulces y cedro se vuelven más evidentes con el tiempo en copa. En boca invaden los frutos negros y se conjugan con sus taninos aterciopelados. Los ahumados están muy presentes pero al mismo tiempo su fruta. Excelente balance, elegancia y delicadeza. Gran potencial de guarda. Carnes asadas, guisadas, cordero a las llamas o quesos con muy buen estacionamiento.

Temperatura óptima de consumo 15°C a 17°C