

PASCUAL TOSO

— ALTA —

CABERNET SAUVIGNON

2022



Composición: Cabernet Sauvignon 100%
Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 65 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 encuentra en distintas profundidades. Suelos francos arcilloso de 30 cm sobre cantos rodados muy profundo. Riego por goteo.

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: Primera semana de abril

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: 14 meses en barricas de roble francés.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 20000 botellas.

Fecha de embotellado: agosto 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo profundo algo opaco

Nariz aromas: el vino presenta varias capaz de aromas y sabores, donde encontramos a pimienta, casis y pimienta rosa, los barriles aportan notas de café y ahumados.

Boca sabor, estructura y final: en boca es agudo, energético y recuerda a pimientos confitados y arándanos. También se encuentran sabores especiados y balsámicos. Es un vino de taninos finos consistente y de final aterciopelados.

Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5.40 g/l

PH: 3.67

Azúcar residual: 2.50g/l