

PASCUAL TOSO

— ALTA —

CHARDONNAY

2023



Composición: Chardonnay 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 30 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 canto rodado que se encuentra en distintas profundidades, la textura va de franco levemente arcilloso poco profundo al norte, sobre canto rodados, hasta franco arenoso profundo al sur. 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: Última semana de febrero.

FERMENTACIÓN

Prensado: Se recibe los racimos cosechados al amanecer y se prensan.

Fermentación: Con el jugo que se obtiene se realiza un desborre previo con enzimas pectolíticas. Luego se fermenta en barriles de roble con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados, se realiza fermentación maloláctica total. Se practica Batonage.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés y americana.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 10.000 botellas.

Fecha de embotellado: marzo 2024

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Amarillo brillante con reflejos dorado y límpido.

Nariz aromas: Aromas complejos a frutos blancos, especias y notas ahumadas.

Boca sabor, estructura y final: Intenso y de gran volumen. Los sabores recuerdan a pera maduras, piel de limón y notas de canela. Es un vino estructurado y elegante con un final persistente.

Estilo del vino: Crianza.

Temperatura óptima de consumo: 12C a 14°C.

Alcohol: 13%

Acidez total: 7.05g/l

PH: 3.30

Azúcar residual: 1.28 g/l