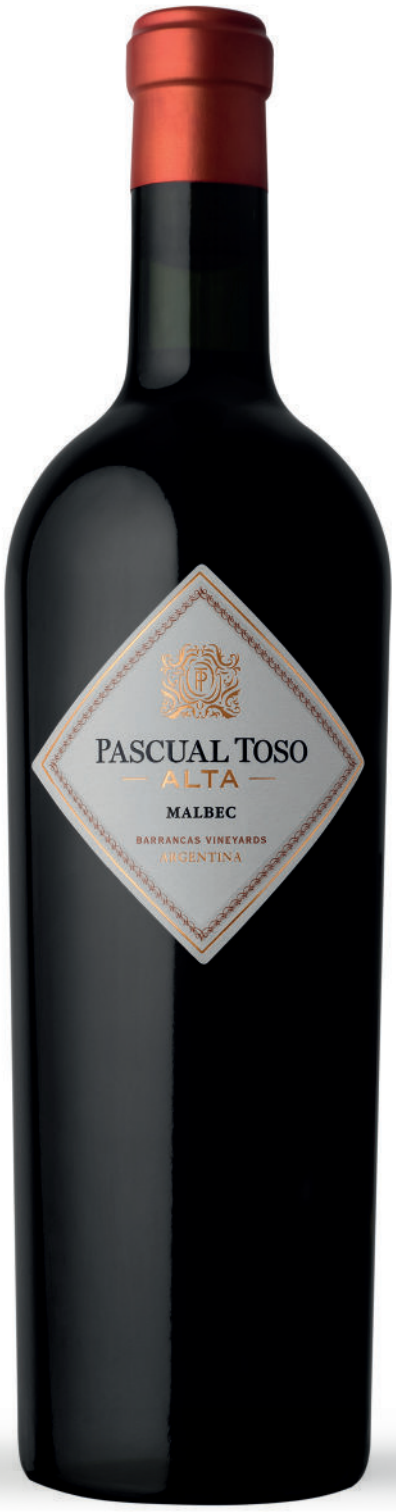
PASCUAL TOSO
ALTA

MALBEC
2022



Composición: Malbec 100%
Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar
Antigüedad de las vides: 35 años.
Densidad: 3000 plantas por ha.
Rendimiento: 80 qq por ha.
Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos franco arenoso fino, profundo, de baja fertilidad. 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: Tercera y cuarta semana de marzo

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: 80.000 botellas.
Fecha de embotellado: Abril 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Azul de Prusia
Nariz aromas: el vino presenta varias capaz de aromas y sabores, donde encontramos violetas, rosas y frutos negros, carnes asada y ahumados.
Boca sabor, estructura y final: een boca es agudo, enérgico y recuerda a ciruelas, cerezas negras y berries. También se encuentran sabores especiados, es un vino de taninos finos consistente y de final aterciopelados.
Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14,5%	**PH:** 3.65
Acidez total: 5.32 g/l	**Azúcar residual:** 2.00g/l