

PASCUAL TOSO

BRUT ROSÉ



Composición: 95% Chardonnay - 5% Malbec
Apelación u origen: Barrancas Maipú Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 mts (s.n.m)

Antigüedad de las vides: 25 años

Densidad: 2500 plantas x ht

Rendimiento: 120 qq/ ht.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza, con poca materia orgánica. Riego por surco.

Clima templado continental, semiarido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 150 a 200 MM

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

ELABORACIÓN VINO BASE

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. Se fermenta en tanques de aceros inoxidables con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados. No fermentación malolactica

TOMA DE ESPUMA

Método: Charmat en tanques autoclaves a temperatura controlada. No más de 18 grados centígrados.

Crianza: 2 meses en contacto con lías.

Dosaje: Brut (11 gramos x litro de azúcar).

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: encontramos un espumante de color rosado piel de cebolla – salmonado, con finas burbujas, delicadas y persistentes.

Nariz: Recuerda a la manzana verde, durazno y notas florales.

En Boca es armónico, cremoso y complejo. De marcada Acidez, que nos da frescura e invita a una segunda copa.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 8° y 12° centígrados

Forma y potencial de guarda: 3 años

Maridaje sugerido: Frutos de mar y pescados suaves.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 11,8%

Acidez total: 6 g/l

PH: 3.30

Azúcar residual: 11,00 g/l