

Toso

CABERNET SAUVIGNON

2023



TOSO ESTATE

Composición: Cabernet Sauvignon 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: Entre 25-30 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 110 qq por ha.

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

Clima templado continental, semiárido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 200mm al este y 300 mm en la zona montañosa.

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

Fecha: Tercera y cuarta semana de marzo.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a -10 grados de temperatura.

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

Barricas y tipo de barricas: 30% en barricas de 2 y 3 uso. Mezcla americanas y francesas.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 400.000 botellas.

Fecha de embotellado: diciembre del 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo intenso, limpio y brillante.

Nariz aromas: frutos Rojos maduros, y especias.

Boca sabor, estructura y final: se encuentran los descriptores varietales típicos como pimientos y especias. La estructura esta dada de taninos finos, suaves y maduros.

Estilo del vino: Joven

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 16 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (8 años de guarda)

Maridaje sugerido: Carnes rojas, pastas, solomillo de cerdo grillado.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,00 g/l

PH: 3.75

Azúcar residual: 2,00 g/l