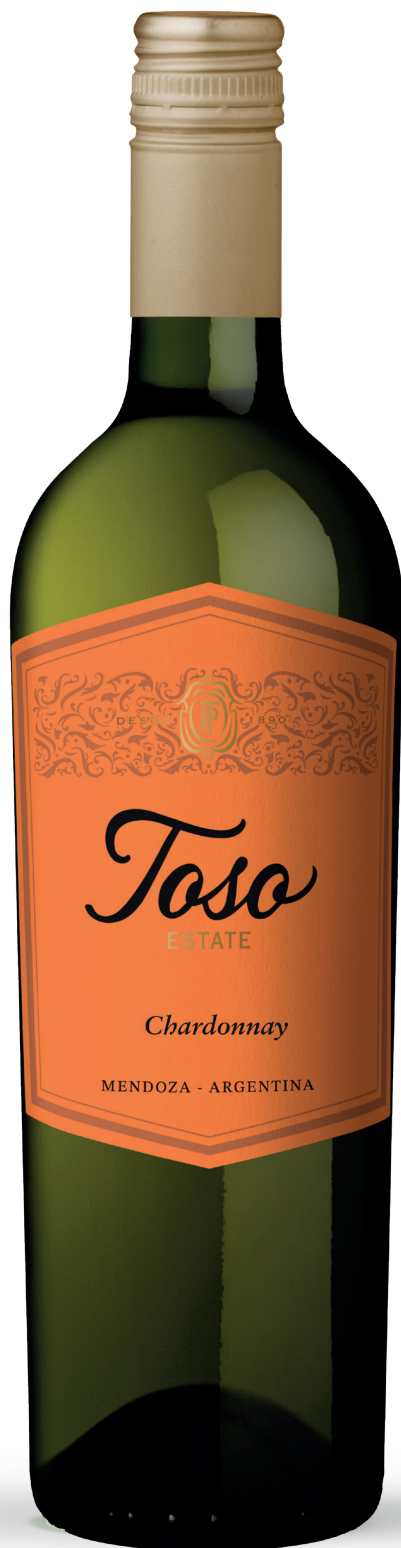


Toso

ESTATE

CHARDONNAY

2024



Composición: Chardonnay 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: Mediado 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. Se fermenta en tanques de aceros inoxidables con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados.

No fermentación maloláctica.

CRIANZA

Se conserva el 30% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso y 70% en tanques de acero inoxidable por 3 meses.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 80.000 botellas.

Fecha de embotellado: mayo-junio 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Amarillo verdoso, límpido y brillante.

Nariz aromas: A manzana verde, lima y notas florales.

Boca sabor, estructura y final: Encontramos una marcada frescura, una acidez que recuerda a cítricos y sabores relacionados a frutas como el durazno blanco y ananá.

Estilo del vino: Joven.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 8-10 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (2 años de guarda)

Maridaje sugerido: Frutos de mar, pescados, pasta, Aves o quesos blandos.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 11.50 %

Acidez total: 7,90 g/l

PH: 3.20

Azúcar residual: 1,40 g/l