

Toso

SAUVIGNON BLANC

2024



TOSO ESTATE

Composición: Sauvignon Blanc 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. Precipitaciones de 200mm anuales.

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

Fecha: Mediados 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, siempre en atmósfera controlada (Inerte). Se fermenta en tanques de aceros inoxidable con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados.

No fermentación maloláctica.

CRIANZA

Se conserva en tanques de acero inoxidable por 2 meses para su estabilización.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 20.000 botellas.

Fecha de embotellado: Abril / Mayo 2024

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Verdoso, límpido y brillante.

Nariz aromas: es un vino muy fresco y límpido, que nos recuerda a frutos tropicales, como maracuyá y melón.

Boca sabor, estructura y final: Vino blanco de marcada frescura, gracias a su cosecha bien temprana.

Encontramos sabores relacionados a frutos cítricos, como el pomelo Rosado. Además tiene un dejo dulce y amplio.

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: Mariscos, tacos al estilo mexicano, pescados, pastas.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 12.50 %

Acidez total: 7,50 g/l

PH: 3.20

Azúcar residual: 1,150 g/l