

PASCUAL TOSO

Gran

MALBEC

2022



Composición: Malbec 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 40 años.

Densidad: 3500 plantas por ha.

Rendimiento: 80 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades, la textura va de franco levemente arcilloso poco profundo al norte, sobre canto rodados, hasta franco arenoso profundo al sur. Riego por Goteo.

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: Mediados de Marzo

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a menos de 10 °C.

Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo – láctica y finalmente se separa el sólido del líquido

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés y americana. 32 % nuevas y 68 % usadas.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 17000 botellas.

Fecha de embotellado: 21 de enero 2025

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo Granate con destellos violáceos.

Nariz aromas: Los aromas de este Malbec recuerdan a cerezas, frutillas y pasas de uva.

Boca sabor, estructura y final: Cálido, suave y dulce, con taninos que no son agresivos. Su paso por barricas de Roble, le otorgan complejidad y longevidad. Aparecen aromas que nos recuerdan a café y coco.

Estilo del vino: Crianza.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 16-18 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (4 años de guarda)

Maridaje sugerido: Asado Argentino.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,25 g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 1,80 g/l