

PASCUAL TOSO

Gran

SYRAH

2023



Composición: Syrah 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 30 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 es un suelo franco arenoso profundo. 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

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual

Fecha: Mediados de Marzo

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 24 horas a menos de 10 grados Centígrados.

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. 29% nuevas y 71% usadas.

Tiempo de crianza en botella: 6 meses.

Cantidad de botellas: 9000 botellas.

Fecha de embotellado: 22 de enero 2025

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: vino de gran Color, seductor. Rojo con fondos azules.

Nariz aromas: es un vino con gran personalidad, con mezcla de aromas mineral como grafito y frutos rojos que nos recuerdan a arándanos. Su crianza en barrica aporta aromas complejos a vainilla y tabaco

Boca sabor, estructura y final: En boca, es suave y aterciopelado, con taninos bien integrados y una acidez equilibrada. El final es ligeramente dulce, dejando una sensación agradable y duradera.

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: Guisos bien sazonados - chacinados.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,55 g/l

PH: 3.66

Azúcar residual: 2,65 g/l