

PASCUAL TOSO

RESERVA

CHARDONNAY

2023



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: 100 qq por ha.

Terroir: uelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio 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 surco.

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: 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, se realiza fermentación maloláctica, se conserva en barriles durante 6 meses.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 6 meses en barricas de roble francés.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 20.000 botellas.

Fecha de embotellado: Septiembre 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Amarillo dorado, límpido y brillante.

Nariz aromas: Aromas a flores blancas, pan tostado, ananá y notas ahumadas.

Boca sabor, estructura y final: Los sabores recuerdan a manzana verde, lima, de buena estructura y un buen final largo.

Estilo del vino: De crianza media.

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 10-12 grados.

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (3 años de guarda).

Maridaje sugerido: Frutos de mar, pescado frito, pasta y aves.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 13.5%

Acidez total: 7,72 g/l

PH: 3.25

Azúcar residual: 2,00 g/l