

PASCUAL TOSO

Signature

CABERNET SAUVIGNON

2021



Composición: Cabernet Sauvignon 100%
Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: Entre 30-35 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 100 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos francos arcilloso de 30 cm, de media fertilidad.

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: Tercera y cuarta semana de marzo

FERMENTACIÓN

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

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

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americana (50%). Barricas de 2do y 3er uso, tostado light.

Tiempo de crianza en botella: 4 meses.

Cantidad de botellas: 110000 botellas.

Fecha de embotellado: diciembre 2022

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo oscuro profundo límpido y brillante.

Nariz aromas: Aromas a especias, frutas negras, con notas de humo y cuero aportado por su paso por barricas de 2 do y 3 er uso. La idea es preservar las características típicas del varietal.

Boca sabor, estructura y final: De gran personalidad, intenso que recuerda a vino graso, de volumen e intensidad. Aparece buenos taninos maduros de gran presencia y final complejo.

Estilo del vino: De crianza

INFO AL CLIENTE

Temperatura de servicio: 16 grados

Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (8 años de guarda)

Maridaje sugerido: Carnes, pastas rellenas, jamón crudo y también sabores ahumados

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,25 g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 2,00 g/l