

# TOSO

## BRUT



**Composición:** 100 % Chardonnay  
**Apelación u origen:** Barrancas Maipú Mendoza

### VIÑEDO

**Altura:** 720 mts (s.n.m)

**Antigüedad de las vides:** 25 años

**Densidad:** 2500 plantas x ht

**Rendimiento:** 90 qq/ ht.

**Terroir:** Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza, con poca materia orgánica. Riego por surco.

Clima templado continental, semiarido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 150 a 200 MM

### VENDIMIA

**Tipo de cosecha:** Manual

**Fecha:** Tercera y cuarta semana de Enero

### ELABORACIÓN VINO BASE

**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 inoxidable con levaduras seleccionadas. En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados. No fermentación maloláctica

### TOMA DE ESPUMA

**Método:** Charmat en tanques autoclaves a temperatura controlada. No más de 18 grados centígrados.

**Crianza:** 3 meses en contacto con lías.

**Dosaje:** Extra Brut (10 gramos x litro de azúcar).

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color a la vista:** encontramos un espumante verdoso con tonalidades amarillas, con finas burbujas, delicadas y persistentes.

**Nariz:** nos recuerda a pera, y frutos de carozo, como el durazno blanco. En Boca es aterciopelado y cremoso y complejo. De buena frescura y final armónico.

### INFO AL CLIENTE

**Temperatura de servicio:** 8° y 12° centígrados

**Forma y potencial de guarda:** 3 años

**Maridaje sugerido:** Festejos con amigos y o Familia, triunfos, cumpleaños y buenas noticias

### INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 11,6%

**Acidez total:** 5,9 g/l

**PH:** 3.30

**Azúcar residual:** 10,00 g/l