

PASCUAL TOSO  
FINCA PEDREGAL  
2013

*Pascual Toso*



**VARIEDAD**

Blend Ultrapremium  
72% Malbec- 28% Cabernet Sauvignon

**UBICACIÓN DEL VIÑEDO**

Barrancas, Maipú, Mendoza

**Sistema de conducción:** Espaldero

**Sistema de irrigación:** Sistema de riego por goteo

**Suelo:** Pedregoso

**Cosecha manual**

**QUINTALES POR HECTAREA** 60 quintal/hac

**VINIFICACIÓN**

La uva es cosechada manualmente y seleccionada en pequeños recipientes. El especial manejo del viñedo permite obtener sabores concentrados. La maceración en frío se lleva a cabo antes de la fermentación por 72 horas. El proceso se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con una maceración de 25 días

Antes de ser embotellado se realiza una ligera filtración y se mantiene en botella durante 12 meses antes de salir al mercado.

El vino es añejado durante 18 meses en bodega: 20% de roble americano el Cabernet Sauvignon y 80% de roble francés el Malbec.

<b>ALCOHOL</b>	14.5 %
<b>AZUCAR RESIDUAL</b>	2.05 g/l
<b>ACIDEZ</b>	5.70 g/l
<b>PH</b>	3.6

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN**

Este notable vino tiene su origen en un viñedo único, en la prestigiosa zona de Barrancas, en la región de Mendoza. Esta zona posee un suelo muy pedregoso, lo que otorga al terroir, una mayor concentración en la fruta.

El resultado es este exclusivo Blend de Malbec y Cabernet, realizado con gran cuidado y dedicación.

Vino de calidad, gran distinción y de un potencial excepcional.

**Temperatura óptima de consumo** 15°C a 17°C