

PASCUAL TOSO RESERVA

Cabernet Sauvignon-2013



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Sistema de riego por goteo

Suelo: Franco- pedregoso.

Cosecha manual

VINIFICACIÓN

Producido con uvas de nuestra Finca de Barrancas, Maipú. Esta zona es considerada, en Mendoza, una de las mejores para la obtención de vinos de alta gama, debido a sus excelentes condiciones de clima y de suelo que proporcionan uvas de gran expresión varietal.

El manejo del viñedo es cuidadosamente llevado a cabo para obtener uvas en su mayor potencial, las que son cosechadas manualmente y seleccionadas minuciosamente antes de su despalillado, para luego incorporarse apropiadamente al proceso productivo.

La maceración en frío se mantiene a 8°C durante 48 horas.

Luego se siembra con levaduras seleccionadas para proceder con la fermentación alcohólica durante 15 a 20 días, a 26°C.

Este vino es madurado en barrica durante 12 meses: 80% barrica de roble americano, y 20% barrica de roble francés.

Antes de ser embotellado, se filtra y, luego de reposar en botella durante 4 meses, sale a la venta.

CONTENIDO DE ALCOHOL 14.5%

AZÚCAR RESIDUAL 2.39 g/l

ACIDEZ TOTAL 5,40 g/l

PH 3.5

WINEMAKER'S COMMENTS

Rojo profundo con reflejos de juventud. En nariz es aromático, notas de ciruelas maduras, realzadas con la vainilla y las especias del roble, luego de 12 meses de maduración. Vino concentrado, ataque dulce producto de sus taninos suaves y aterciopelados.

Buen compañero de carnes, pastas y quesos fermentados, como el Roquefort.

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