

PASCUAL TOSO

Malbec- 2014



VARIEDAD

100% Malbec

VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza
Sistema de conducción Espaldero
Sistema de riego Tradicional
Suelo Franco- pedregoso
Cosecha manual

RENDIMIENTO POR HECTÁREA 85 quintal/hac

VINIFICACIÓN

Producido con uvas de nuestra Finca de Barrancas, Maipú.

Esta zona es considerada, en Mendoza, una de las mejores debido a sus excelentes condiciones de clima y 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 cuales son cosechadas manualmente y seleccionadas minuciosamente antes de su despallado, para luego incorporarse al proceso productivo.

La maceración en frío se lleva a cabo antes de la fermentación durante 48 horas. El proceso de elaboración se realiza en tanques de acero inoxidable durante 15 a 20 días.

El 40% del vino es madurado en Barricas de roble Americano de 8 a 10 meses.

CONTENIDO DE ALCOHOL 14.3%

AZÚCAR RESIDUAL 2,53 g/l

ACIDEZ TOTAL 4,61g/l

PH 3.7

WINEMAKER'S COMMENTS

Es limpio y frutado en nariz. Presenta aromas de ciruela y de membrillo, con un toque de elegante roble. Notas de mora y regaliz en la boca. Final largo y con toques ahumados de vainilla y persistentes notas de roble.

Disfrútelo con pastas y con carnes rojas y blancas, en salsas de crema ligera.

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