

PASCUAL TOSO

Pascual Toso

Cabernet Sauvignon – 2013



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de irrigación: 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 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 despalillado, 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	14.30 %
AZÚCAR RESIDUAL	2,29 g/l
ACIDEZ TOTAL	4.85 g/l
PH	3,8

WINEMAKER'S COMMENTS

Atractivo y cautivador, de color rojo medio a intenso, con tonalidades violetas. Los aromas de fruta se combinan con notas de pimienta, chocolate y vainilla, acentuados por el tostado del roble, que sorprende en el olfato.

De suaves y consistentes taninos. Vino de gran personalidad.

Ideal para acompañar con carnes salvajes o rojas, pastas bien condimentadas y quesos fermentados.

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