

PASCUAL TOSO

Chardonnay- 2014



VARIEDAD

Chardonnay 100%

VIÑEDO

Barrancas, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Tradicional

Suelo: Franco- pedregoso

Cosecha manual

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 95 quintal/hac

VINIFICACIÓN

De nuestra finca situada en una de las mejores áreas productoras de vino en Mendoza, se obtiene este Chardonnay de gran calidad. Luego de la cuidadosa selección de las uvas, se inicia el proceso en tanques de acero inoxidable con la tecnología adecuada.

La fermentación a baja temperatura con levaduras seleccionadas, completa el proceso dando como resultado un vino fresco y frutado.

40% de este vino es madurado en barricas de roble Americano durante dos meses. El vino adquiere complejidad con el roble, manteniendo su carácter varietal.

Una vez completado este paso, se procede a la filtración y embotellado.

CONTENIDO DE ALCOHOL	13,2%
AZÚCAR RESIDUAL	2.93 g/l
ACIDEZ TOTAL	6,03 g/l
PH	3.5

WINEMAKER'S COMMENTS

Aromas frescos a ananá, manzanas verdes y mango con un toque de fresca acidez sorprende al paladar.

Es agradable en boca y de sabores bien integrados, fácil de beber, con elegante carácter varietal y una suave presencia de roble.

Este vino se complementa bien con frutos de mar, aves condimentadas con salsas delicadas y risotto.

Temperatura óptima de consumo: 5°C a 8°C