

Pascual Toso

RESERVA



VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON | 2016

100% CABERNET SAUVIGNON

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

*Barrancas, Maipú, Mendoza
Sistema de conducción: Espaldero
Sistema de irrigación: Riego por goteo
Suelo: Franco - pedregoso
Cosecha manual*



QUINTALES POR HECTÁREA:

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.

ALCOHOL: 14% | AZÚCAR RESIDUAL: 3.43g/l

ACIDEZ: 5.92 g/l | PH: 3.64

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

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