

# PASCUAL TOSO

## 135<sup>th</sup> Anniversary

### BLEND

### 2020



**Añada:** 2020

**Composición:**

87% Malbec

13% Cabernet Sauvignon (44 barricas)

**Apelación u origen:** Barrancas Maipú- Mendoza

#### VIÑEDO

**Altura:** 720 metros sobre nivel del mar

**Antigüedad de las vides:** 70 años.

**Densidad:** 3000 plantas por ha.

**Rendimiento:** 60 qq por ha.

**Terroir:** Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Lote de suelo francos arcilloso de 30 cm sobre cantos rodados muy profundo, riego por goteo; y lote de suelo franco profundo con fertilidad media baja y riego por surco. Clima templado continental con inviernos muy secos, lluvias que predominan en el verano, que totalizan 150-180 mm anuales. Buena amplitud térmica.

#### VENDIMIA

**Tipo de cosecha:** Manual

**Fecha:** Malbec fines de marzo 2020

Cabernet principio de abril de 2020

#### FERMENTACIÓN

**Maceración en frío:** 36 horas a menos de 10 grados de temperatura.

**Fermentación:** Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo-láctica y finalmente se separa el sólido del líquido

#### CRIANZA

**Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas:** 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**Tiempo de crianza en botella:** 6 meses.

**Cantidad de botellas:** 3 lts / 1,5 Lts / 750 Lts botellas.

**Fecha de embotellado:** Noviembre 2024

#### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** Intenso de tonos rojos con reflejos Granates, lagrimas bien densas y de caída lenta.

**Nariz aromas:** Es un vino complejo y seductor, con notas de frutos rojos y negros maduros. También encontramos especies como canela y pimienta negra. Su paso por Roble, nos aporta seducción, encontrando tabaco coco y vainilla.

**Boca sabor, estructura y final:** entrada energética, con gran presencia. La madera (roble) y el vino está bien integrado. También Encontramos , un dejo untuoso, debido a su fermentación malolactica. Final largo, agradable y de larga persistencia.

Es un vino complejo y maduro, con una gran riqueza de sabores y aromas.

La perfección obtenida en la elaboración de este vino es el fruto de una experiencia transmitida a través de los años y constantemente mejorada por nuestro equipo enológico.

**Estilo del vino:** De crianza

#### INFO AL CLIENTE

**Temperatura de servicio:** 16 grados

**Forma y potencial de guarda:** Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (10 años de guarda)

**Maridaje sugerido:** Carnes rojas asadas o estofados.

#### INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 14.50 %

**PH:** 3.70

**Acidez total:** 5,55 g/l

**Azúcar residual:** 2 g/l