

PASCUAL TOSO RESERVA

MALBEC

2022



Composición: Malbec 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: 25 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 100 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos franco arenosos finos, profundos, de baja fertilidad. Riego por goteo.

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: Segunda y tercera semana de marzo

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a menos de 10 °C.

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

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americana (50%).

Tiempo de crianza en botella: 4 meses.

Cantidad de botellas: 280000 botellas.

Fecha de embotellado: septiembre 2022

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Azul oscuro y profundo

Nariz aromas: Aromas a violetas, ciruelas y notas de roble tostado

Boca sabor, estructura y final: Concentrado, intenso con notas a berries y cerezas negras. Vino estructurado con taninos consistente y final firme.

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 (8 años de guarda)

Maridaje sugerido: Carnes roja, verduras asadas, pastas con hongos.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,25 g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 2,00 g/l