

Toso

ESTATE

MALBEC

2024



Composición: Malbec 100%

Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar

Antigüedad de las vides: Entre 25-30 años.

Densidad: 3000 plantas por ha.

Rendimiento: 110 qq por ha.

Terroir: Suelos de origen aluvional, con poca materia orgánica sobre el lecho del río Mendoza. 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: Tercera y cuarta semana de marzo.

FERMENTACIÓN

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

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

CRIANZA

Barricas y tipo de barricas: 30% en barricas de 2 y 3 uso. Mezcla americanas y francesas.

Tiempo de crianza en botella: 0 meses.

Cantidad de botellas: 600.000 botellas.

Fecha de embotellado: noviembre del 2023

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rojo azulado, limpio y brillante.

Nariz aromas: explosión de fruta maduras, frescas y sensuales. En pequeño aporte de madera, nos otorga complejidad.

Boca sabor, estructura y final: se encuentran los descriptores varietales típicos como ciruela y cassis. La estructura esta dada de taninos finos, suaves y maduros.

Estilo del vino: Joven

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 Grilladas.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14,5 %

Acidez total: 5,60 g/l

PH: 3.75

Azúcar residual: 2,00 g/l