



PASCUAL TOSO

BRUT ROSÉ MÉTODO CHAMPENOISE

Nuestro espumante Brut Rosé Método Champenoise es 80 % Chardonnay y un 20 % Malbec, criado en viñedos de 720 mts (s.n.m) y cosechado manualmente. Es fermentado en botellas con levaduras seleccionadas, en contacto con lías durante 12 meses.

En boca es equilibrado, elegante y complejo. Presenta un balance bien logrado entre acidez y azúcar, con un final de boca amplio.





 1890
PASCUAL TOSO

HISTORIA

TERROIR

EQUIPO

VINOS

PREMIOS

PRENSA

CONTACTO





Tipificación: Brut

Composición: 80% Chardonnay – 20% Malbec. Método tradicional

Origen: Mendoza, Barrancas Viñedo

Alcohol %: 11,50

Acidez total: 6,8

PH: 3.20

Azúcar residual: 12 Gr / Lts

Elaboración

Tipo de cosecha. Manual.

Método tradicional

Se realiza un prensado suave. Con el

jugo que se obtiene se realiza un

desborre previo con enzimas

pectolíticas, y se fermenta en Botellas con levaduras seleccionadas, a 14°C.

Crianza: contacto con

las lías 12 meses

Notas de cata del enólogo

Vista: Rosado color salmón, con burbujas finas y persistentes.

Nariz: Delicados aromas a frutas rojas, con pan tostado, logrado por su prolongado tiempo sobre lías, intenso y complejo.

Boca: Equilibrado, elegante complejidad. Presenta un balance bien logrado entre el azúcar y acidez, final de boca amplio.

Recomendaciones para el consumo

Temperatura de servicio: 6°C

Potencial de guarda: 3 años

Maridaje sugerido: Mariscos crudos o cocidos, sushi, trucha y salmón. Postres a bases de frutos rojos. Acompaña a todo tipo de gusto y paladar del consumidor.

