

TOSO

EXTRA BRUT

MENDOZA - ARGENTINA

DESDE 1890

PASCUAL TOSO

TOSO EXTRA BRUT

INFO TÉCNICA

Composición: 100 % Chardonnay
Apelación u origen: Barrancas, Maipú Mendoza
Altura: 720 mts (s.n.m)
Alcohol % 11,60
Acidez total: 5,90
PH: 3.30
Azúcar residual: 10 Gr / Lts

TOMA DE ESPUMA

Método: charmat en tanques autoclaves a temperatura controlada.
No más de 18 grados centígrados.
Crianza: 3 meses en contacto con lías.
Dosaje: Extra Brut (10 gramos x litro de azúcar).

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: encontramos un espumante verdoso con tonalidades amarillas, con finas burbujas, delicadas y persistentes.
Nariz: nos recuerda a pera, y frutos de carozo, como el durazno blanco. En boca es aterciopelado, cremoso y complejo.
De buena frescura y final armónico.

RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO

Temperatura de servicio: 8 y 12 ° centígrados
Forma y potencial de guarda: 3 años
Maridaje sugerido: acompaña perfecto platos de pescados y frutos de mar.

