

DESDE  1890

PASCUAL TOSO

ESTATE BOTTLED

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA 2021

CABERNET SAUVIGNON

INFO TÉCNICA

Composición: Cabernet Sauvignon 100%

Origen: Barrancas, Maipú Mendoza.

Altura: 720 msnm.

Antigüedad de las vides: Entre 25-30 años.

Fermentación: Maceración en frío por 36 horas a 10°C de temperatura.

Se siembran levaduras seleccionadas y comienza la fermentación por 3 semanas a 20-25°C.

Se produce la fermentación maloláctica y finalmente se separa el sólido del líquido.

Alcohol %: 13.50 %

Acidez total: 5.47 g/l

PH: 3.70

Azúcar residual: 1,90 g/l

CRianza

30-40% del volumen en barricas de roble americano y francés de segundo uso por 8 meses.

Cantidad de botellas: 200.000

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Vista: Rojo intenso, límpido y brillante.

Aroma: Es un vino fresco que nos recuerda a frutos rojos maduros y especias.

Sabor: Marcada frescura y delicada acidez, con sabores que se relaciona con pimientos y especias.

Elegante, con una estructura de finos y suaves taninos.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 16°C.

Potencial de guarda: 8 años, estibado a una temperatura entre 12-14°C y resguardado de la luz.

Maridaje sugerido: Carnes rojas asadas, pastas con salsas, quesos maduros, guisados.



DESDE  1890

PASCUAL TOSO