

DESDE  1890

PASCUAL TOSO

ESTATE BOTTLED

RED BLEND

COSECHA 2021

TOSO RED BLEND

INFO TÉCNICA

Composición: Malbec 60% - Cabernet Sauvignon 40%

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 %: 14.00 %

Acidez total: 5.10 g/l

PH: 3.60

Azúcar residual: 2.00 g/l

CRIANZA

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

Cantidad de botellas: 70.000

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Vista: Rojo con destellos violaceos, límpido y brillante.

Aroma: Es un vino fresco que nos recuerda a ciruela madura, higos, nueces y tabaco.

Sabor: Entrada suave, sedosa y equilibrada acidez, con notas de cacao y manzana caramelizada.

Finos taninos redondos y complejidad que le aporta el paso por barricas de roble.

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 ahumados, ribs de cerdo.



DESDE  1890

PASCUAL TOSO