

DESDE  1890

PASCUAL TOSO

ESTATE BOTTLED

ROSÉ

COSECHA 2022

ROSÉ ESTATE

INFO TÉCNICA

Composición: Malbec 100%
Origen: Barrancas, Maipú Mendoza.
Altura viñedo: 720 msnm.
Antigüedad de las vides: Entre 25-30 años.
Fermentación: Prensado. Con el jugo obtenido se realiza un desborre con enzimas pectolíticas en atmósfera controlada.
Se fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas en forma lenta y suave a temperatura entre 16 a 18°C.
No se produce fermentación maloláctica.
Alcohol %: 11.50 %
Acidez total: 6.40 g/l
PH: 3.25
Azúcar residual: 1.50 g/l

CRIANZA

En tanques de acero inoxidable por 3 meses.
Cantidad de botellas: 20.000

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Vista: Rosa palido, límpido y brillante.
Aroma: Es un vino muy expresivo, que nos recuerda a damascos y arandanos.
Sabor: marcada acidez y frescura, con notas de sabores cítricos y frutos rojos.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 11-13°C.
Potencial de guarda: 2 años, estibado a una temperatura entre 10-12°C y resguardado de la luz.
Maridaje sugerido: Entradas de fiambres y quesos blandos, sushi, mariscos, paellas y ensaladas verdes.



DESDE  1890

PASCUAL TOSO