



## Pascual Toso Malbec

Cosecha 2008



### Variedad

100 % Malbec

### Viñedo

Barrancas, Maipú, Mendoza

### Sistema de Conducción

Espaldero

### Sistema de Riego

Riego por goteo

### Características del Suelo

Franco - Pedregoso

### Rendimiento por Hectarea

85 quintal/ha

### Vinificación

Producido con uvas de nuestra Finca de Barrancas, Maipú.

Esta zona es considerada en Mendoza, una de las mejores para la obtención de vinos de alta gama, debido a las excelentes condiciones de clima y suelo que proporcionan uvas de gran expresión varietal.

El manejo del viñedo es cuidadosamente llevado a cabo para obtener uvas en su mayor potencial, las que son cosechadas manualmente y seleccionadas minuciosamente antes de su despalillado, para luego incorporarse apropiadamente al proceso productivo.

La maceración en frío se mantiene a 8°C por 48 horas. Luego se siembra con levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica durante 15 a 20 días a 26°C. El 40% del nuevo vino es madurado en barricas de roble americano durante 10 meses para intensificar su estructura y complejidad final.

Luego al vino se le realiza una ligera filtración en búsqueda de la máxima expresión antes del embotellado y posterior colocación en estibas previa al consumo.

### Fecha Embotellado

2009-07-10

### Alcohol

14%

### Azúcar Residual

2.73 g/l

### Acidez Total

5.29 g/l

### Ph

3.7

### Notas de Degustación

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Limpio y frutado, evoca a ciruelas y membrillos con un cautivador toque de roble.

En boca predominan moras y regaliz, persistente untuosidad.

Elegantes acentos de vainilla acentúan excelente complejidad final.

Recomendado para disfrutar con pastas o carnes rojas acompañadas con salsas livianas.

### Temperatura Consumo

15°C a 17°C

*Prova da safra 2011, na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.*