

Pascual Toso Cabernet Sauvignon

Cosecha 2012



Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Viñedo

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de Conducción

Espaldero

Sistema de Riego

Sistema de riego por goteo

Características del Suelo

Franco pedregoso

Rendimiento por Hectarea

60 quintal/hac

Vinificación

Producido con uvas de nuestra Finca de Barrancas, Maipú. Esta zona es considerada, en Mendoza, una de las mejores para la producción 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 al proceso productivo. La maceración en frío se mantiene a 8°C durante 48 horas. Luego se siembra con levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica, durante 15 a 20 días, a 26°C.

40% del vino es madurado en barricas de roble americano por 12 meses, para intensificar su estructura y complejidad final.

Finalmente, se le realiza una ligera filtración al vino, en búsqueda de su máximo expresión, antes del embotellado. Antes de salir a la venta, las botellas permanecen en estiba por 4 meses.

Fecha Embotellado

2011-04-05

Alcohol

14 %

Azúcar Residual

2.23 g/l

Acidez Total

5.70 g/l

Ph

3.6

Notas de Degustación

Atractivo y cautivador, de color rojo medio a intenso, con tonalidades violetas. Los aromas de fruta se combinan con notas de pimienta, chocolate y vainilla, acentuados por el tostado del roble. Concentrado, de suaves y consistentes taninos. Vino de gran personalidad.

Ideal para acompañar con carnes salvajes y rojas, pastas bien condimentadas y quesos fermentados, como el Roquefort.

Temperatura Consumo

15 °C a 17 °C

PROVA DA SAFRA 2010.

Manzo e indivia alla griglia. Almoço em 07/07/2013.