

# Tomero



## MALBEC 2009

### COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% MALBEC

### ORIGEN:

FINCA LOS ÁLAMOS  
ALTO VALLE DE UCO  
MENDOZA  
ARGENTINA

### SUELOS:

FRANCO ARENOSO CON CANTO RODADO, DE FERTILIDAD MEDIA A BAJA, CON BAJO PORCENTAJE DE MATERIAL ORGÁNICO. BIEN DRENADOS Y CON ESCASA SALINIDAD

### CLIMA:

DE INVIERNOS RIGUROSOS Y VERANOS CÁLIDOS CON DÍAS TEMPLADOS O CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRÍAS. LA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ES DE UNOS 15°C, LO QUE FAVORECE UNA MUY BUENA PRODUCCIÓN DE COLOR Y TANINOS EN LAS UVAS.

### COSECHA:

FUE COSECHADO MANUALMENTE EN CAJAS DE 18 KILOS ENTRE EL 30 Y EL 10 DE ABRIL

### GUARDA:

ESTE VINO ES CRIADO EN UN 80 % EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y UN 20 % CON MADERA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 9 MESES. LUEGO EMBOTELLADO Y CRIADO EN ESTIBAS DURANTE 4 MESES ANTES DE SER COMERCIALIZADO.

### NOTAS DE CATA:

ROJO VIOLÁCEO, CON AROMAS QUE RECUERDAN A CIRUELAS FRESCAS, HIGOS SECOS Y VAINILLA, ENTRADA DE BOCA DULCE, DE BUENA ESTRUCTURA QUE SE DEJA RESALTAR POR SUS TANINOS ATERCIOPELADOS Y PROLONGADA PERSISTENCIA

### NOTAS TÉCNICAS

ALCOHOL: 14,5 %  
ACIDEZ TOTAL: 5,00 G/L  
AZÚCAR: 2,22 G/L  
PH: 3,7

### NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<http://www.carlospulentawines.com/fichas/TOMma09es.pdf>

*Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.*