

PASCUAL TOSO

— ALTA —

CABERNET FRANC

2024



Composición: Cabernet Franc 100%
Apelación u origen: Barrancas Maipú- Mendoza

VIÑEDO

Altura: 720 metros sobre nivel del mar
Antigüedad de las vides: 15 años.
Densidad: 3000 plantas por ha.
Rendimiento: 80 qq por ha.
Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos francos arcilloso de 30 cm sobre cantos rodados muy profundo. Riego por goteo.
Clima templado continental con inviernos muy secos, lluvias que predominan en el verano, que totalizan 150-180 mm anuales. Buena amplitud térmica.

VENDIMIA

Tipo de cosecha: Manual
Fecha: última semana de marzo

FERMENTACIÓN

Maceración en frío: 36 horas a menos 10°C.
Fermentación: Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, al finalizar esta etapa se separa el sólido del líquido, y finalmente se produce la fermentación malo-láctica.

CRIANZA

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 14 meses en barricas de roble francés 50% y roble Húngaro 50%.
Tiempo de crianza en botella: 6 meses.
Cantidad de botellas: 5000 botellas.
Fecha de embotellado: Agosto 2025

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rubí con tono púrpura
Nariz aromas: el vino presenta una nariz muy intensa y compleja de hierbas silvestres junto a delicada fruta roja y negra como frambuesa y grosella negra muy bien ensamblada con especias dulce, pimiento rojo, casis, la combinación de estos robles hacen que se respete los aromas de la variedad remarcado la fruta aportando también notas de café y ahumados.
Boca sabor, estructura y final: en boca presenta una textura fina, delicada, fresca que nos recuerda a menta eucalipto conjugada con fruta roja. También se encuentran sabores especiados y balsámicos. Es un vino de taninos dulce, elegante y una acidez equilibrada con un final persistente.
Estilo del vino: De crianza

Alcohol: 14%	PH: 3.65
Acidez total: 6.0 g/l	Azúcar residual: 2.00g/l