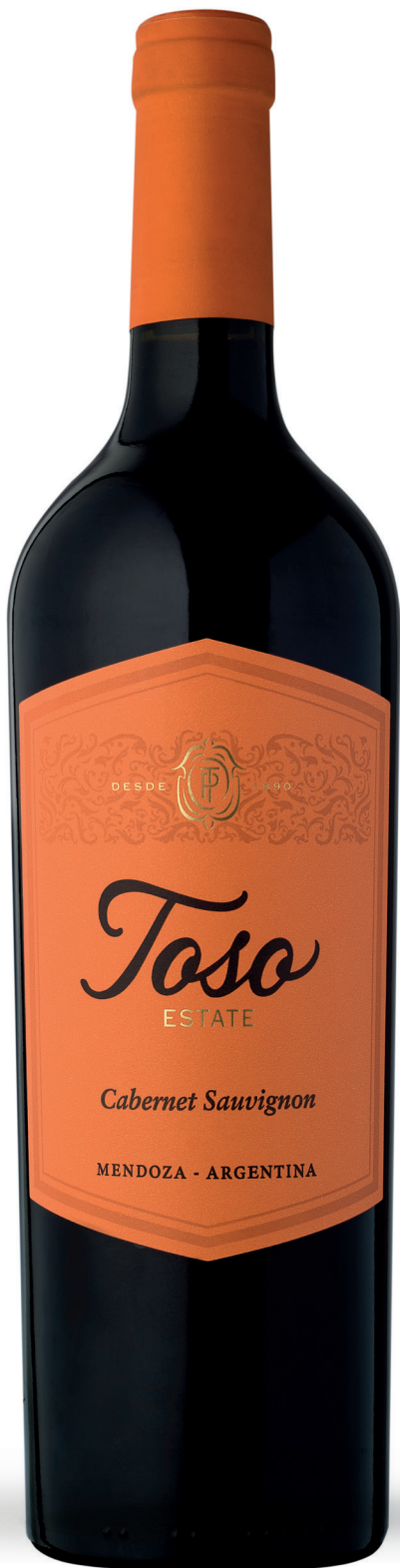


# Toso

ESTATE

CABERNET SAUVIGNON

2024



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

## VIÑEDO

**Altura:** 720 metros sobre nivel del mar

**Antigüedad de las vides:** Entre 25-30 años.

**Densidad:** 3000 plantas por ha.

**Rendimiento:** 110 qq por ha.

**Terroir:** Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del río Mendoza, con poca materia orgánica. Riego por surco.

Clima templado continental, semiárido, con gran amplitud térmica anual, con inviernos fríos y muy secos. Veranos cálidos con precipitaciones de 200mm al este y 300 mm en la zona montañosa.

## VENDIMIA

**Tipo de cosecha:** Manual

**Fecha:** Tercera y cuarta semana de marzo.

## FERMENTACIÓN

**Maceración en frío:** 36 horas a -10 grados de temperatura.

**Fermentación:** Se siembra levaduras seleccionadas y comienza la fermentación que dura aproximadamente 3 semanas a temperatura entre 20-25 grados, se separa el sólido del líquido al finalizar esta etapa se produce la fermentación malo-láctica.

## CRIANZA

**Barricas y tipo de barricas:** 30% en barricas de 2 y 3 uso. Mezcla americanas y francesas.

**Tiempo de crianza en botella:** 0 meses.

**Cantidad de botellas:** 400.000 botellas.

**Fecha de embotellado:** diciembre del 2023

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** Rojo intenso, limpio y brillante.

**Nariz aromas:** frutos rojos maduros, y especias.

**Boca sabor, estructura y final:** se encuentran los descriptores varietales típicos como pimientos y especias. La estructura esta dada de taninos finos, suaves y maduros.

**Estilo del vino:** Joven

## INFO AL CLIENTE

**Temperatura de servicio:** 16 grados

**Forma y potencial de guarda:** Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (8 años de guarda)

**Maridaje sugerido:** Carnes rojas, pastas, solomillo de cerdo grillado.

## INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 14 %

**Acidez total:** 5,00 g/l

**PH:** 3.75

**Azúcar residual:** 2,00 g/l