

PASCUAL TOSO RESERVA

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: Entre 20 años y 25 años.
Densidad: 3000 plantas por ha.
Rendimiento: 100 qq por ha.
Terroir: Suelos de origen aluvional, sobre el lecho del rio Mendoza. La estructura básica son canto rodado que se encuentra en distintas profundidades. Suelos franco arenosos finos, profundos, de baja fertilidad. 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 de 10 °C.
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

Tiempo de crianza en barricas y tipo de barricas: 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americana (50%).
Tiempo de crianza en botella: 4 meses.
Cantidad de botellas: 15000 botellas
Fecha de embotellado: Abril 2025.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color: Rubí con tonos púrpuras.
Nariz aromas: Presenta una nariz muy intensa y compleja de frutos silvestres y especies, junto a delicadas notas que le otorga la madera.
Boca sabor, estructura y final: Presenta una gran estructura carácter y un final largo.
Estilo del vino: De crianza

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: Quesos maduros y típica picada argentina.

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14%	PH: 3.70
Acidez total: 5,32 g/l	Azúcar residual: 2,00 g/l