

# PASCUAL TOSO RESERVA

## CABERNET SAUVIGNON

2021



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

### VIÑEDO

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

**Antigüedad de las vides:** Entre 30-35 años.

**Densidad:** 3000 plantas por ha.

**Rendimiento:** 100 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, de media 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:** Tercera y cuarta 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:** 110.000 botellas.

**Fecha de embotellado:** Septiembre 2022

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** Rojo oscuro profundo

**Nariz aromas:** Aromas a casis, grosellas, con notas de humo y cuero.

**Boca sabor, estructura y final:** Concentrado, intenso que recuerda al chocolate, especias y ciruelas ácidas. Es un vino estructurado con gran presencia de taninos y final complejo.

**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:** Carnes, pastas rellenas, jamón crudo y también sabores ahumados

### INFO TÉCNICA

**Alcohol:** 14%

**Acidez total:** 5,25 g/l

**PH:** 3.70

**Azúcar residual:** 2,00 g/l