

# TOMERO



## TOMERO CUARTEL 41 2018

---

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio - Cuartel 41

Apelación: Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza

Sub – apelación: Los Árboles

### · TERROIR ·

Suelo de escasa profundidad, textura Franco – Arenoso de baja fertilidad con presencia de canto rodado.

Riego: Por goteo.

Altura: 1200 msnm

Año de implantación: 2000

Tipo de manejo: Canopia de mediana densidad buscando proteger la fruta de la luz solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno. Poda a cordón pitoneado.

### · VINIFICACIÓN ·

Fecha de cosecha: Primer semana de abril.

Cosecha realizada en cajas de 20 kg.

Elaboración tradicional: Maceración prefermentativa en frío durante 3 días.

Fermentado en vasijas de cemento sin epoxy durante 20 – 23 días. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos. Temperatura de fermentación de 25° C.

Primera etapa de crianza en barricas de roble francés de 225 y 500 lts. y una segunda etapa de crianza en fudres de 3500 lts. durante 18 meses en total.

Fraccionado el 26 de mayo de 2020 y guardado en estiba por 12 meses.

### · NOTAS DE CATA ·

Color: Intenso color rojo negruzco con atractivos reflejos violáceos.

Aroma: Impactan los aromas frutados como los de cereza madura

amalgamados con notas especiadas gracias a su larga crianza en madera.

Boca: De entrada amable, se muestra franco en boca, con taninos

corpulentos y gran armonía y estructura para este malbec que promete gran potencial de guarda y final de boca persistente

### · DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 15,4 %

› Acidez Total: 5,65 g/l

› Azúcares Reductores: 1,94 g/l

› pH: 3,75