

# TOMERO

## TOMERO MALBEC 2018

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio.

Apelación: Valle de Uco.

Sub - apelación: Los Árboles-Tunuyán.

Finca Alto Agrelo

Apelación: Agrelo.

Sub - apelación: Alto Agrelo-Lujan de Cuyo.

### · TERROIR ·

#### Valle de Uco

Suelo de escasa profundidad, textura franco — arenoso, baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 1.090 msnm.

› Año de plantación: 2000.

› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas, combinada con siembra de centeno.

#### Alto Agrelo

El suelo posee una base de rocas y un mix de arenas, arcillas y limos.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 980 msnm.

› Año de plantación: 2009.

› La densidad de plantación es de 6000 plantas por hectárea, lo que proporciona un mejor manejo de la productividad, logrando mayor calidad. Los rendimientos promedio son de 1.5 kg por planta.

### · VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Primer quincena de Marzo para Alto Agrelo y segunda quincena de Marzo para Valle de Uco.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg.

› Elaboración tradicional: maceración prefermentativa en frío durante dos días. Trabajos sobre el sombrero realizado a través de remontajes, dellesteges y pisones. Temperatura de fermentación 25 °C.

› Crianza del 20 % en roble francés durante 8 meses y el 80 % en tanques de acero inoxidable.

### · NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo intenso con reflejos violáceos

› Aroma: Recuerdan a frutas rojas.

› Boca: Entrada de boca dulce, de buena estructura y acidez, taninos sedosos y de prolongada persistencia

### · DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,2 %.

› Acidez Total: 5,36 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.00 g/l.

› pH: 3,65

