

# TOMERO



## TOMERO ROSADO 2019

---

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100 % Pinot Noir

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelación: Valle de Uco

Sub – apelación: Los Arboles Tunuyán

### · TERROIR ·

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

› Riego: por goteo

› Altura: 1090 msnm

› Año de plantación: 1992

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.

### · VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Mediados de Febrero.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg con refrigeración de la uva antes del despalillado.

› Elaboración: Selección, despalillado y maceración en prensa neumática por 2 hs. Extracción de mosto por escurrimiento hasta 1.5 bar de presión. Protectiva de contacto con el aire. Desfangado en frío, sembrado con levaduras seleccionadas y fermentado a 15°C.

### · NOTAS DE CATA ·

› Color: Salmonado con reflejos cobrizos.

› Aroma: Nariz compleja, presenta notas sutiles de frutas rojas, durazno y mango. Al final se perciben notas florales.

› Boca: Sensación de redondez y sucrosidad, acidez equilibrada con final fresco y persistente.

### · DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 13.7 %

› Acidez Total: 6.5 g/l.

› Azúcares Reductores: 1.15 g/l.

› pH: 3.26