

TOMERO



TOMERO ROSÉ 2020

· 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 canto rodado.

› Riego: por goteo

› Altura: 1090 msnm

› Año de implantación: 1992

Tipo de manejo: canopia de mediana densidad buscando proteger la fruta de la radiación 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 horas. Extracción de mosto por escurrimiento hasta 1,5 bar de presión. Protectiva de contacto con el aire. Desfangado estático, trasiego, siembra con levaduras seleccionadas y fermentado a 15°C.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Salmonado tenue con delicados reflejos brillantes.

› Aroma: Complejo, gran expresión de frutas rojas, también se destacan notas de banana y damasco.

› Boca: De entrada dulce y amable, centro de boca vibrante y final fresco debido a su equilibrada acidez.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 13,7 %

› Acidez Total: 6.2 g/l

› Azúcares reductores: 1,8 g/l

› Ph: 3,34