

# TOMERO



## TOMERO SINGLE VINEYARD MALBEC 2017

---

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio,  
Apelación: Valle de Uco, Mendoza  
Sub-Apelación: Los Árboles, Tunuyán

### · TERROIR ·

› Riego: Por Goteo  
› Altura: 1070 msnm  
› Año de implantación: Entre 1995 y 2012  
› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la 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 ·

› Proveniente de los Cuarteles N° 9 y 13.  
› Fecha de Cosecha: Los Árboles 15 al 20 de Marzo.  
› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos  
› Elaboración Tradicional: Maceración Prefermentativa en Frío durante 3 días. Fermentado en vasijas de cemento sin Epoxi durante 17 a 20 días. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y Pisoneos. Temperatura de fermentación 25°C  
› Crianza en Barricas de Roble de 225 litros, pipones de 500 litros y fudres de 3500 litros durante 12 meses. Guardado en Estiba por 6 meses en Botella.

### · NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo violáceo intenso con reflejos negruzcos.  
› Aroma: Frutas rojas frescas se destacan las ciruelas. Aparecen notas mentoladas, vainilla y chocolate blanco.  
› Boca: Entrada dulce, taninos sedosos. De buena acidez, vibrante. Excelente estructura con final persistente y amable.

### · DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 14.3%.  
› Acidez Total: 5.45 g/l.  
› Azúcares Reductores: 2.06g/l.  
› pH: 3.77