

TOMERO



TOMERO GRAN RESERVA MALBEC 2016

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio.

Apelación: Valle de Uco — Tunuyán - Mendoza.

Sub - apelación: Los Árboles.

· TERROIR ·

Suelo de escasa profundidad, textura Franco — Arenoso, baja fertilidad con presencia de piedras Fragmentadas.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 1.090 msnm.

› Año de plantación: 2.000

› 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: 5 de abril.

› 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.

› Primera etapa de crianza en Barricas de Roble francés de 225 litros y una segunda etapa en fudre de 3500 durante 18 meses total. Guardado en Estiba por 12 meses en Botella.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo negruzco, con destello violáceos.

› Aroma: En nariz se perciben aromas de fruta negra, algo floral, y un toque herbal, acomplexado por su larga crianza en roble francés que le aporta complejas notas especiadas.

› Boca: De gran estructura, fresco, pero al mismo tiempo se perciben taninos de muy buena textura y final dulce.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14 %.

› Acidez Total: 6 g/l.

› Azúcares Reductores: 1.98 g/l.

› pH: 3.7