

# TOMERO



## TOMERO RESERVA MALBEC 2017

---

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio, Gualtallary y Alto Agrelo

Sub-Apelación: Los Árboles, Gualtallary y Agrelo

### · TERROIR ·

› Riego: Por Goteo en los tres viñedos

› Altura: Los Árboles 1.090 msnm, Gualtallary 1.300 msnm y Alto Agrelo 1000 msnm

› Año de plantación: Entre 1995 y 2012

› 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: Los Árboles 15 al 20 de Marzo, Gualtallary 05 de Abril y Alto Agrelo 10 al 15 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.

### · DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14.3%.

› Acidez Total: 5.45 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.06g/l.

› pH: 3.77