

TOMERO



TOMERO SINGLE VINEYARD PETITVERDOT 2019

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% *Petit Verdot*

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelación: Valle de Uco – Mendoza

Sub-Appelación: Los Árboles - Tunuyán

· TERROIR ·

Proveniente de: Petit Verdot Cuartel N° 1.

› *Suelos: Franco Arenoso con Canto Rodado, de Fertilidad media a baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico. Bien drenados y con escasa salinidad.*

› *Riego: Por goteo*

› *Altura: 1090 msnm*

› *Año de implantación: 1999*

› *Clima: De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías. La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.*

› *Tipo de manejo: canopia de mediana densidad buscando de proteger la fruta de la luz solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno.*

› *Poda: Cordón pitoneado.*

· VINIFICACIÓN ·

› *Fecha de cosecha: 25 de Abril*

› *Cosecha realizada en cajas de 20 kg*

› *Elaboración tradicional: maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en vasijas de concreto sin epoxy durante 18 – 22 días. Trabajo sobre el sombrero realizado a través remontajes y pisoneos. Temperatura de fermentación de 25 °C.*

› *Crianza en barricas de 225 ltrs. y pipones de 500 ltrs. por 12 meses, con un 20% de madera nueva.*

· NOTAS DE CATA ·

› *Color: Rojo oscuro con tonalidades negruzcas.*

› *Aroma: Se presentan notas de eucaliptus, especias, frutas rojas y negras como zarzamoras y moras. Leves recuerdos a cacao.*

› *Boca: Entrada dulce, centro de boca vibrante, de buen volumen taninos presentes final largo y fresco.*

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 14,6 %*

› *Acidez Total: 5,6 g/l*

› *Azúcares reductores: 1,80 g/l*

› *Ph: 3.73*