

# TOMERO



## TOMERO ROSÉ 2022

---

### · 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: Medios 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 1 hora. 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 ligero con leves reflejos cobrizos.

› Aroma: Complejo, gran expresión de frutas rojas, también se destacan notas de durazno fresco.

› Boca: De entrada dulce y amable, centro de boca vibrante y frutado. Final seco persistente.

### · DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 13 %

› Acidez Total: 7 g/l

› Azúcares reductores: 1,8 g/l

› Ph: 3,4