

# TOMERO



## TOMERO RESERVA PETIT VERDOT 2017

---

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% *Petit Verdot*

### · VIÑEDOS ·

*Finca Don Antonio*

*Apelación: Valle de Uco – Mendoza*

*Sub-Apelación: 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 plantación: 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: 5 y 6 de Abril*

› *Cosecha realizada en cajas de 20 kg*

› *Elaboración tradicional: maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en vasijas de concreto sin epoxi 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 14 meses.*

### · NOTAS DE CATA ·

› *Color: Rojo rubí.*

› *Aroma: Se presentan notas de eucaliptus, especias, fruta roja y cacao.*

› *Boca: Entrada dulce, centro de boca vibrante, taninos presentes final donde perduran las especias.*

### · DATOSTÉCNICOS ·

› *Alcohol: 14,5 %.*

› *Acidez Total: 5,51 g/l.*

› *Azúcar : 2,25g/l.*

› *pH: 3,65*