

TOMERO



TOMERO SINGLE VINEYARD MALBEC 2020

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelación: Valle de Uco, Mendoza

Sub-Apelación: Los Árboles, Tunuyán

· TERROIR ·

› Riego: Por Goteo

› Altura: 1070 msnm

› Año de implantación: 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 ·

› Proveniente de los cuarteles N° 9 y 13.

› Fecha de cosecha: Los Árboles mediados de marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos

› Elaboración tradicional: Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentado en vasijas de cemento sin epoxy 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.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 15%.

› Acidez Total: 5,32 g/l.

› Azúcares Reductores: 1,80g/l.

› pH: 3,70