

TOMERO



TOMERO MALBEC 2023

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Apelación: Valle de Uco

· TERROIR ·

Suelo de escasa profundidad, textura franco — arenoso, baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 1.090 msnm.

› Año de implantación: 2000.

› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas, combinada con siembra de centeno.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Segunda quincena de marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg.

› Elaboración tradicional: Maceración prefermentativa en frío durante dos días. Trabajos sobre el sombrero realizado a través de remontajes, delestages y pisoneos. Fermentación con un 10% de racimo entero. Temperatura de fermentación 25 °C.

› Crianza del 20 % en roble francés durante 8 meses y el 80 % en tanques de acero inoxidable.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rubí intenso con reflejos violáceos.

› Aroma: Recuerdos a frutas rojas, frutas negras y delicado final floral.

› Boca: Entrada de boca dulce, de buena estructura y acidez. Taninos sedosos y con final largo y agradable.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,1 %.

› Acidez Total: 5,6 g/l.

› Azúcares Reductores: 1,86 g/l.

› Ph: 3,64