

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 autoctonas, 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, delestage 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.*

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 14,1 %.*

› *Acidez Total: 5,6 g/l.*

› *Azúcares Reductores: 1,86 g/l.*

› *Ph: 3,64*