

TOMERO

TOMERO RESERVA SEMILLÓN 2017



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100 % Semillón

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelacion: Valle de Uco

Sub – apelación: Los Arboles – Tunuyán

· TERROIR ·

Proveniente de cuartel N°08

Suelo de mediana profundidad, textura franco areno limoso, de baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.

› Riego: Por goteo

› Altura: 1000 msnm.

› Año de plantación: 1989

Tipo de manejo: canopia de mediana densidad buscando de proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza, conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno. Poda con sistema de cordón pitoneado.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: 6 y 7 de Marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg.

› Guarda: 100% en pipones de roble francés de 500 ltrs durante 12 meses.

Sin fermentación malolactica para mantener la frescura y juventud.

Luego embotellado y criado en estibas durante 6 meses antes de ser comercializado.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: amarillo verdoso con reflejos dorados.

› Aroma: notas de miel, floral y algunos recuerdos empireumáticos de carácter petrolado.

› Boca: es un vino armonioso, de buen volumen y tensión gracias a su acidez. Posee una entrada dulce y un final salino que crean un balance perfecto.

· DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 13.6 %

› Acidez Total: 6.6 g/l

› Azúcares reductores: 1.9 g/l

› Ph: 3.15