

TOMERO



TOMERO ROSÉ 2024

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100 % *Pinot Noir*

· VIÑEDOS ·

Finca Tomero

Apelación: Valle de Uco

Sub – apelación: Los Arboles Tunuyán

· TERROIR ·

Suelo de escasa profundidad, textura franco arenoso, baja fertilidad con presencia de canto rodado.

› *Riego: Por goteo*

› *Altura: 1090 msnm*

› *Año de implantación: 1992*

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

· VINIFICACIÓN ·

› *Fecha de cosecha: Mediados de Febrero*

› *Cosecha realizada en cajas de 20 kg con refrigeración de la uva antes del despalillado.*

› *Elaboración: Selección, despalillado y maceración en prensa neumática por 1 hora. Extracción de mosto por escurrimiento hasta 1,5 bar de presión.*

Protectiva de contacto con el aire. Desfangado estático, trasiego, siembra con levaduras seleccionadas y fermentado a 15°C.

· NOTAS DE CATA ·

› *Color: Salmonado ligero.*

› *Aroma: Complejo, gran expresión de frutas rojas, con notas a cerezas y frutillas.*

› *Boca: De entrada dulce y amable, centro de boca vibrante, gran frescura y acidez equilibrada.*

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 11,9 %*

› *Acidez Total: 5,9 g/l*

› *Azúcares reductores: 1,50 g/l*

› *Ph: 3,25*