

Tocai Reserva

2015



CEPAJE

100% Tocai.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

1500 cajas.

ALCOHOL

13,2 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,86 gr./lt.

PH

3,37

ACIDEZ

6,00 gr./lt.

FERMENTACIÓN

En barricas de roble francés, con posterior battonage durante tres meses.

CRIANZA

12 meses en sótano climatizado, con rellenos quincenales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2016.

GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de embotellado. Conservar en lugar fresco, oscuro y alta humedad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo pajizo, dorado, con tintes verdosos.

AROMAS

Vainilla del roble, manzana, frutas tropicales como ananá, tilo y miel.

BOCA

Notable consistencia, la integración de la vainilla con el frutado típico de este cepaje le hacen un gran exponente, que va adquiriendo armonía con el tiempo.

FINAL

Deja un recuerdo largo y agradable, equilibrado.

Varietal proveniente de la zona del Friuli, Italia, en la Argentina se expresa dando un vino de excelentes características y notable tipicidad que lo hacen inconfundible.

Uvas del cuartel n° 7, elegidas para su crianza en barrica, implantadas en el año 1.954.

AÑADA

2015

CONSUMIR

12 °C (fresco, no frío).

