



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI RESERVA 2018

CEPAJE

100% Tocai.

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.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

795 cajas.

ALCOHOL

13,2 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,27 gr./lt.

PH

3,52

ACIDEZ

5,62 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

Criado 10 meses en barrica en sótano climatizado.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2019.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE 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 lo hacen un gran exponente que va adquiriendo armonía con el tiempo.

FINAL

Deja un recuerdo largo y agradable, equilibrado.

AÑADA

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

CONSUMIR

A 12° a 14° C (fresco, no frío).

Acompaña: mesas de quesos maduros y fuertes, pescados y mariscos, pastas con salsas blancas, fondue, sobremesas con postres.