

**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**

900 cajas.

**ALCOHOL** | **AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**  
12,70 % vol. | -1,80 gr./lt. | 3,52 | 5,40 gr./lt.

**FERMENTACIÓN**

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

**CRIANZA**

El vino termina su última etapa de fermentación en barricas de roble y, luego, es conservado en las mismas durante 8 meses.

**FECHA DE EMBOTELLADO**

Noviembre 2024.

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 sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (\*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (\*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

### 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.