



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI RESERVA 2020

CEPAJE

100% Toci.

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

700 cajas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14,4 % vol.	-1,80 gr./lt.	3,61	6,37 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés; el vino fue llevado a las mismas durante la última etapa.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2020.

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 brotación, en octubre, se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

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.