



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI LEGENDARIO 2021

CEPAJE

100% Tocai.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.
Uvas del cuartel n° 7, viñedo implantado en el año 1954.

PRODUCCIÓN

6600 cajas.

ALCOHOL

11,30 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL

5 gr./lt.

PH

3,21

ACIDEZ

7,65 gr./lt.

FERMENTACIÓN

50% maceración pelicular de 8 horas y 50 % prensado neumático sin macerar.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio de 2021.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo pajizo suave, con tintes verdosos.

AROMAS

Frutas tropicales (ananá), manzanas verdes y membrillos maduros.

BOCA

Fino y graso paladar, cremoso, de fresca acidez.

FINAL

Largo medio, de notable equilibrio, frutado.

AÑADA

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías, pero finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

CONSUMIR

10° C (bien fresco).



MENDOZA·ARGENTINA

2018 TOCAI LEGENDARIO

🍷 GRAPE

100% Tocai.

🍷 ORIGIN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza, Argentina.
Grapes from plot number 7, vineyard planted in 1954.

🍷 CASE PRODUCTION

4500 cases.

VINIFICATION

🍷 ALCOHOL

12,60 %vol

🍷 RESIDUAL SUGAR

8,05 gr./lt.

PH

3,40

TOTAL ACIDITY

5,85 gr./lt.

50% skin contact maceration for 8 hours and 50% pneumatic pressing without skin contact maceration.

🍷 AGING

Concrete tank epoxy covered.

🍷 BOTTLING DATE

November 12th, 2018.

🍷 AGING POTENTIAL

Better to be consumed within 18 months after bottling.



WINETASTING NOTES FROM THE WINEMAKER

COLOR

Yellow straw, green hues.

AROMAS

Tropical fruit (pineapple), green apple, ripe quince.

TASTING

A delicate, fat and creamy wine with a fresh acidity. Medium-long persistence, well-balanced, fruity.

VINTAGE

Tocai is a grape variety from the region of Friuli, Italy. In Argentina, this grape variety express excellent characteristics and a remarkable typicity that make it distinctive. The vintage 2018 had a low relative humidity compared with other years, in general it was a good year with a good grape ripening potential.

SERVING TEMPERATURE

10° C (cold).