



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI LEGENDARIO 2025

CEPAJE

100 % Tocai.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

1000 cajas.

ALCOHOL

12,90 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

6 gr./lt. 3,70 5,75 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

Fermentación y conservación en vasijas de cemento revestidas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Enero de 2026.

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 vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

10° C (bien fresco).