



MENDOZA·ARGENTINA

## TOCAI LEGENDARIO 2023

### CEPAJE

100 % Tocai.

### ORIGEN

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

### PRODUCCIÓN

1200 cajas.

### ALCOHOL

14,90 % vol.

<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ</b>
4,15 gr./lt.	3,40	6,07 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

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

### CRIANZA

Conservación en vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2023.

### 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

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

### CONSUMIR

10° C (bien fresco).