



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

700 cajas.

ALCOHOL

11,30 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
5 gr./lt.	3,21	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).