



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI 2018 LEGENDARIO

CEPAJE

100% Tocai.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

4500 cajas.

ALCOHOL

12,60 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

8,05 gr./lt.

PH

3,40

ACIDEZ

5,85 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

12 de noviembre de 2018.

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

Tocai es un cepaje 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. La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, lo que determinó una muy buena madurez.

CONSUMIR

10° C (bien fresco).