



MENDOZA·ARGENTINA

TOCAI LEGENDARIO 2022

CEPAJE

100 % Tocai.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

700 cajas.

ALCOHOL

12,40 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
3,21 gr./lt.	3,30	6,0 gr./lt.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2022.

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 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de este año ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada será: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

CONSUMIR

10° C (bien fresco).