



MENDOZA·ARGENTINA

## TOCAI RESERVA 2021

### 🍷 CÉPAJE

100% Toci.

Varietal 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.

### 🍷 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### 🍷 PRODUCCIÓN

500 cajas.

🍷 ALCOHOL		AZÚCAR RESIDUAL		PH		ACIDEZ
11,6 % vol.		-1,80 gr./lt.		3,50		5,85 gr./lt.

### 🍷 FERMENTACIÓN

En barricas de roble francés, con posterior băttonage durante tres meses.

### 🍷 CRIANZA

10 meses en barricas de roble francés; el vino fue llevado a las mismas durante la última etapa.

### 🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2022.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

### 🍷 POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de embotellado. Conservar en lugar fresco, oscuro y alta humedad.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Amarillo pajizo, dorado, con tintes verdosos.

### AROMAS

Vainilla del roble, manzana, frutas tropicales como ananá, tilo y miel.

### BOCA

Notable consistencia. La integración de la vainilla con el frutado típico de este cepaje lo hacen un gran exponente que va adquiriendo armonía con el tiempo.

### FINAL

Deja un recuerdo largo y agradable, equilibrado.

### 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

A 12° a 14° C (fresco, no frío).

Acompaña: mesas de quesos maduros y fuertes, pescados y mariscos, pastas con salsas blancas, fondue, sobremesas con postres.