



MENDOZA·ARGENTINA

## TOCAI RESERVA 2023

### 🍷 CEPAJE

100% Tocai.

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

700 cajas.

### 🍷 ALCOHOL | AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

14,60 % vol. | -1,80 gr./lt. | 3,55 | 5,63 gr./lt.

### 🍷 FERMENTACIÓN

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

### 🍷 CRIANZA

El vino termina su última etapa de fermentación en barricas de roble y, luego, es conservado en las mismas durante 10 meses.

### 🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2023.

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

2023: una añada de las que se consideran memorables. 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. Gran potencial de guarda.

### 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.