

**CEPAJE**

100 % Tocai.

**ORIGEN**

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

**PRODUCCIÓN**

1000 cajas.

**ALCOHOL**

12,10 % vol.

**AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**  
4,84 gr./lt. | 3,35 | 6,45 gr./lt.

**FERMENTACIÓN**

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

**CRIANZA**

Fermentación y conservación en vasijas de cemento revestidas con epoxi.

**FECHA DE EMBOTELLADO**

Julio de 2024.

**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 sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (\*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(\*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

**CONSUMIR**

10° C (bien fresco).