
BODEGA
TONALES
1922



TONEL 46
RESERVA

Malbec

ZONAS:

El Manzano | 70% Malbec

Altura: 1250 msnm

Los Chacayes | 30% Malbec

Altura: 1200 msnm

COSECHA:

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN:

100 % fermentación con levaduras indígenas
Elaboración tradicional en vasijas de hormigón durante aproximadamente 20 días a temperaturas bajas 22 ° C – 24 ° C, para obtener una mayor intensidad aromática. Los trabajos de extracción se realizan de manera manual, lográndose un vino con buena estructura. El 100% del volumen madura en barricas de roble usadas, donde realiza la fermentación maloláctica. Se obtiene un vino intenso, equilibrado, de gran frescura y complejidad aromática.



Acceso Este 1360 (Lateral Norte)
Guaymallén -Mendoza - Argentina
Tel: +54 (261) 4310403
info@bodegalostoneles.com
www.bodegalotoneles.com