
BODEGA
TONALES
1922



GRAN
TONEL 137
MALBEC

ZONAS:

Los Chacayes | 60 % Malbec

Altura: 1200 msnm

El Manzano | 25 % Malbec

Altura: 1250 msnm

Gualtallary | 15 % Malbec

Altura: 1300 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.

La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas open top de roble francés, en bines y en vasijas ovoideas de hormigón.

El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.

Todo el volumen es madurado en barricas de roble de primer y segundo uso durante 12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

Vino complejo, de gran estructura. Apto para la guarda durante varios años.



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