
BODEGA TONELES

1922



TONEL 78

BARREL SELECT

ZONAS:

Medrano | 50 % Bonarda

Altura: 700 msnm

El Manzano | 30 % Malbec

Altura: 1250 msnm

Los Chacayes | 70 % 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

En la elaboración de este vino se utilizan diversas técnicas enológicas. Fermentación en vasijas de hormigón, microvinificaciones en pequeñas vasijas. En el caso de las microvinificaciones en su mayoría son co-fermentaciones de ambas variedades. Una vez culminado el proceso fermentativo se determina el blend final y se madura en barricas de roble usadas durante 12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica. Vino de gran estructura, intensidad aromática y complejidad.



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