



BODEGA  
**CUARTO DOMINIO**  
*Family Wines Since 1902*

# TOLENTINO

*Winemaker's Selection*

## PINOT GRIGIO

Nuestras familias han producido vinos a los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes, en Mendoza, por más de 100 años.

Tolentino Winemaker's Selection proviene de una cuidadosa selección de viñedos en el Valle de Uco a 1100 metros sobre el nivel del mar.

Tolentino es el nombre de un pequeño pueblo en la zona de Le Marche, en Italia, donde nació el bisabuelo de Javier Catena Pedro a fines del 1800. En honor a ese lugar histórico, que indica el inicio de la travesía de mi familia hasta llegar al pie de nuestra montaña mendocina, decidimos nombrar a este vino de carácter único y distintivo.

### Elaboración

Es interesante saber que la variedad Pinot Grigio es una variedad tinta de la cual se producen vinos blancos. La cosecha se lleva a cabo en dos momentos diferentes. Una vendimia más temprana para asegurar buena acidez, frescura y aromas cítricos. Una segunda vendimia entre 1 y 2 semanas más tarde dependiendo del clima, para buscar aromas a frutas más maduras como la pera y mayor graso en boca. Luego de una cosecha manual, las uvas son depositadas cuidadosamente en tachos de 20 kilos y trasladadas a la bodega donde se realiza una selección de racimos. Luego se prensa suavemente y prácticamente de forma inmediata se separa el jugo para evitar que el vino tome un color grisáceo propio de su nombre. Pasa un tiempo muy corto en tanques de acero inoxidable previamente a ser embotellado.

### Notas de Cata

Tolentino Winemaker's Selection Pinot Grigio tiene un color amarillo verdoso con notas cítricas intensas, flores blancas y pera, una acidez natural balanceada y un final fresco y agradable.

### Datos Técnicos

Varietal: 100% Pinot Grigio

Alcohol: 13,0%

Acidez Total: 5.24

PH: 3.3

Azúcar Residual: 2.8 g/l

