vinetur

Bodegas y Viñedos Pascual Toso invita a celebrar las Fiestas 2025 con su portfolio de espumantes

La bodega pionera en la elaboración de espumantes en el país, propone brindar con su exclusivo portfolio de espumantes:

lunes 15 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Buenos Aires, diciembre de 2025.- Los encuentros de fin de año son el momento perfecto para compartir y celebrar. Este año, Bodegas y Viñedos Pascual Toso, bodega pionera en la elaboración de espumantes en el país, propone brindar con su exclusivo portfolio de espumantes: Pascual Toso Extra Brut, Pascual Toso Brut Rosé, Pascual Toso ALTA Brut Nature y Pascual Toso ALTA Brut Rosé.



Con un estilo elegante y distintivo, los espumantes de Bodegas y Viñedos Pascual Toso reflejan la excelencia y la experiencia de una bodega que está cumpliendo 135 años de historia, ofreciendo una propuesta sensorial única para acompañar momentos de celebración y disfrute. **La historia de Pascual Toso está profundamente ligada al desarrollo de los espumantes en Argentina. En 1927, la bodega marcó un antes y un después en la industria nacional al ser una de las primeras bodegas en elaborar el espumante nacional mediante el método tradicional champenoise. Hoy, ese espíritu pionero sigue vigente en cada botella, combinando tradición y precisión en la elaboración para mantener vivo el legado de excelencia que distingue a la marca.** El portafolio de espumantes Pascual Toso y Pascual Toso ALTA, combina innovación y tradición, consolidando el prestigio de la bodega en el mercado nacional e internacional.



Pascual Toso Extra Brut, es un espumante 100% Chardonnay de tono verdoso con tonalidades amarillas, de finas burbujas, delicadas y persistentes. Se destaca por su frescura y notas frutales. En naríz presenta notas a pera y frutos de carozo como el durazno blanco. En boca es aterciopelado, cremoso y complejo, de buena frescura y final armónico. Este espumante está fabricado bajo el método Charmat, en tanques autoclaves a temperatura controlada de no más de 18 grados centígrados. Acompaña muy bien platos de pescados y frutos de mar.



Pascual Toso Brut Rosé, es un espumante compuesto por 95 % Chardonnay y un 5 % Malbec. Sorprende con su delicado color salmón y aromas a frutos rojos, ideales para momentos de celebración y ocasiones especiales. Con finas burbujas, delicadas y persistentes. En naríz recuerda a la manzana verde, durazno y notas florales. En boca es armónico, cremoso y complejo. De marcada acidez, que brinda frescura e invita a una segunda copa. Fermentado en tanques de acero inoxidables con levaduras seleccionadas, y toma de espuma a través de método Charmat en forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 grados. Se puede beber acompañando entradas, ensaladas o sushi, y también con platos más complejos como carnes blancas.



Pascual Toso ALTA Brut Nature, es un espumante 100% Chardonnay. Elaborado bajo el método tradicional, la toma de espuma se realiza en la misma botella que acompaña al espumante en todo su proceso, hasta llegar al consumidor. De la misma manera que nuestros maestros champañeros realizaban este proceso hace 100 años, luego de un contacto prolongado con sus lías, se realiza el trabajo en pupitre. Se practica degüelle, de forma manual, y se coloca luego licor de expedición, otorgándole equilibrio y delicadeza. Es un espumante amarillo con tonalidades verdosas. Buena frescura y aromas complejos. Presenta una burbuja fina y persistente, cremosa en boca, que brinda una experiencia inolvidable al consumidor. Se puede beber acompañando frutos de mar y pescados.



Pascual Toso ALTA Brut Rose, el espumante Brut Rosé está fabricado bajo el Método Champenoise y está formado por un 80 % Chardonnay y un 20 % Malbec. Es fermentado en botellas con levaduras seleccionadas, en contacto con lías durante 12 meses. A la vista, en este rosado color salmón, se perciben burbujas finas y persistentes. En nariz posee delicados aromas a frutas rojas, con pan tostado, logrado por su prolongado tiempo sobre lías, intenso y complejo. En boca es equilibrado, elegante y complejo. Presenta un balance bien logrado entre acidez y azúcar, con un final de boca amplio. Ideal para acompañar Mariscos crudos o cocidos, sushi, trucha y salmón. Postres a base de frutos rojos. **Precios sugeridos en Argentina: Pascual Toso ALTA: precio sugerido vinoteca AR$ 25.000 Espumante Pascual Toso: precio sugerido vinoteca AR$ 15.000. Excelente relación calidad precio.**

Estos espumantes son resultado de un proceso meticuloso que combina innovación y tradición, ofreciendo una experiencia sensorial única en cada copa, y una invitación a explorar el legado de una bodega que ha sido testigo y protagonista de la evolución de la vitivinicultura argentina. Con cada botella, Bodegas y Viñedos Pascual Toso ofrece un tributo a su historia, y a su fundador, reafirmando su compromiso con la calidad y la pasión por crear vinos, manteniéndose a la vanguardia de la tradición vitivinícola en el país.

Sobre Bodegas y Viñedos Pascual Toso Desde su fundación en 1890, la bodega ha sido fiel a sus principios de Historia, Autenticidad e Innovación, elementos que reflejan su compromiso inquebrantable con la excelencia en cada botella.

Con una trayectoria de más de 20 años exportando sus vinos a casi 30 mercados internacionales, incluyendo Reino Unido, Estados Unidos, Japón, Europa, Rusia, Corea, Canadá y América Latina, Bodega Pascual Toso es sinónimo de calidad y pasión por el vino

Pascual Toso, nacido en Canale D'Alba, Italia, el 24 de octubre de 1859, llegó a Argentina en los años 1880, trayendo consigo el conocimiento familiar en agricultura y viñedos. Al establecerse en Mendoza, reconoció el potencial único de la región para la elaboración de vinos y en 1890 fundó su primera bodega en San José, Guaymallén. Con visión de crecimiento, a comienzos del siglo XX adquirió nuevas tierras en Maipú, donde construyó la bodega "Las Barrancas", destinada a la producción de uvas de la más alta calidad.

Hoy, Pascual Toso continúa elaborando vinos bajo los más rigurosos estándares de calidad, lo que le ha otorgado prestigio tanto en Argentina como a nivel mundial. Entre sus reconocimientos, en 2007 fue galardonada con el Trofeo de Mejor Productor Argentino en la International Wine and Spirit Competition (IWSC) en Londres, destacándose como referente en la industria vitivinícola global. **Espumosos con história y tradición vitivinícola, ideales para brindar, para regalar, elaborados para celebrar y crear momentos memorables, que no falte en tu mesa en estas fiestas. @pasualtoso. Por Mariana Bergutz Comunicación Food and Wines @revistatravelgourmet**