



TAPIZ CLÁSICO CHARDONNAY 2019



VARIEDADES

100 % Chardonnay.

ORIGEN

Finca Los Nogales, Vistaflores, Valle de Uco y Finca San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LOS NOGALES

ALTITUD: 1020 metros sobre el nivel del mar

SUELO: Franco arenoso profundo

CLIMA: Templado con noches frescas

CARACTERÍSTICAS: Esta propiedad se caracteriza por tener pendiente Norte Sur, no como la pendiente normal que es de Oeste a Este, dando características diferenciales a sus vinos con buena intensidad colorimétrica, intenso aroma y buena estructura.

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS: Se caracteriza por noches frías, debido a la cercanía de la cordillera y la altitud, dando vinos de mucha intensidad en color, aroma y estructura, con destino a alta gama y larga guarda.

FERMENTACIÓN

Método protectivo (ausencia de oxígeno). 94% fermentado en tanques de acero inoxidable por método protectivo. Sólo el 6% es fermentado y añejado en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con reflejos dorados. Este vino presenta aromas y sabores a frutas como la pera y durazno blanco, acompañados de notas cítricas. Su paso por roble aporta delicadas notas a vainilla. La acidez es equilibrada, es fresco y persistente en boca.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.70 %

Acidez Total 6.3 g/l

pH 3.2

Azúcar Residual 4.55 g/l