

TAPIZ

TAPIZ ALTA COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2018



VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: 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

Maceración pre-fermentativa por 5 días a 8 °C.

Fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 14 días a 28°C, con una posterior maceración de 16 días.

Fermentación maloláctica 100 %

CRIANZA

10 meses de barricas de roble francés (90%) y americano (10%) de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí. Aromas y sabores a frutos rojos y negros frescos, con notas de confitura de ciruela y acompañan delicadas notas de eucalipto. Su paso por roble aporta notas de chocolate y café. Amable y con un final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez 5.45 g/l

pH 3.68

Azúcar Residual 2.45 g/l