



## TAPIZ SYRAH 2020



### **VARIEDADES**

100 % Syrah.

### **ORIGEN**

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

### **VIÑEDOS**

#### FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 m

**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**

Maceración pre-fermentativa por 3-5 días a 5-8 °C

Fermentación alcohólica por aprox. 8 días a 28°C

Fermentación maloláctica en un 100%

### **CRIANZA**

La crianza tiene lugar en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de segundo y tercer uso, durante 10 a 12 meses.

### **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo intenso con matices violáceos. Los sabores y aromas recuerdan cereza y ciruelas maduras, con presencia de toques de cassis y clavo de olor. Aromas intensos. Un ejemplar succulento y elegante.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 14.60 %

Acidez 5.17 g/l

pH 3.86

Azúcar Residual 2.56 g/l