



TAPIZ SELECCIÓN DE BARRICAS 2014



VARIEDADES

34% Cabernet Sauvignon
28% Malbec
26% Merlot
8% Cabernet Franc
4% Syrah

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

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

Pre-maceración en frío (5-8°C) por 5-8 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 10 a 14 días a 28°C.
100% Fermentación Maloláctica.

CRianza

18 meses en roble francés nuevo y estiba de al menos 12 meses.

NOTAS DE CATA

El profundo color rojo anticipa la intensidad aromática de este ejemplar lleno de aromas y sabores a moras, frambuesas y ciruelas secas, también notas de especias y cassis. Su paso por roble aporta notas de café torrado, dulce de leche y chocolate negro, bien integrados con los sabores a frutos rojos. Los taninos son maduros y amables. Un ejemplar exquisito.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.30 %

Acidez 3.60 g/l

pH 3.75

Azúcar Residual 2.50 g/l