



TAPIZ

ESTATE GROWN AND BOTTLED
MENDOZA ARGENTINA



TAPIZ SELECCIÓN DE BARRICAS 2013



VARIETADES

36% Cabernet Sauvignon
40% Malbec
14% Merlot
10% 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 y chocolate negro, bien integrados. Los taninos son maduros y amables. Un ejemplar exquisito.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez 5.64 g/l

pH 3.64

Azúcar Residual 2.37 g/l



T A P I Z

Selección de Barricas
Blend



Wine & Spirits

2012 94 Pts

2011 93 Pts

JAMES SUCKLING.COM 

2010 93 Pts

2009 92 Pts



Robert Parker
Wine Advocate

2010 90 Pts

2008 92 Pts

2007 90 Pts

2012 90 Pts



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

2010 92 Pts

2007 93 Pts

Wine Spectator

2012 92 Pts

2006 90 Pts