

TAPIZ

TAPIZ ALTA COLLECTION MALBEC 2018



VARIEDADES

100% Malbec.

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 en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días a 28°C.

Fermentación maloláctica 100 %

CRIANZA

10 meses de barricas de roble francés (85%) y americano (15%) de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso. Aromas y sabores a frutos rojos como las ciruelas, frambuesas y moras, y acompañan delicados toques a notas florales y especiadas. El roble aporta aromas a vainilla, chocolate y almendras tostadas. En boca es voluminoso y con un final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez 5.50 g/l

pH 3.70

Azúcar Residual 2.30 g/l