

TAPIZ

TAPIZ RESERVA MALBEC 2018



VARIEDADES

100% Malbec.

ORIGEN

Vinredo 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. Luego descansa sobre lías 16 días.

Fermentación maloláctica 100 %

CRIANZA

10 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%) de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. Intenso aroma a frutos rojos y negros como la grosella, frambuesa y ciruela, bien acompañados con delicadas notas florales. Su paso por roble aporta notas a vainilla, chocolate y café tostado en equilibrio con la fruta. En boca es amable, con taninos maduros y dulces. Final largo y persistente.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.30 %

Acidez 5.45 g/l

pH 3.74

Azúcar Residual 2.13 g/l