

TAPIZ

TAPIZ ESPUMANTE CHARDONNAY & PINOT NOIR



VARIEDADES

50% Chardonnay & 50% Pinot Noir.

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

Método tradicional (Champenoise).

CRIANZA

Fermentación Alcohólica en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (12°C) con posterior clarificado y estabilizado. Una vez en botella se agrega pie de cuba (levaduras) para que tenga lugar la 2ª fermentación (formación del perlage). Tiene una estadía sobre borras de aproximadamente 12 meses. Degüelle, agregado de licor de expedición (extra brut) e inmediata colocación de corcho natural y bozal.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. Su espuma es fina y persistente. En la nariz el perfume es delicado e intenso. Se destacan notas frescas a pera, manzana y frutos cítricos combinadas con pan tostado. En boca se presenta equilibrado y agradable.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.0 %

Acidez 7 g/l

pH 3.15

Azúcar Residual 7.0 g/l