

# TAPIZ

## TAPIZ ESPUMANTE TORRONTÉS



### VARIEDADES

100 % Torrontés.

### ORIGEN

Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### VIÑEDOS

#### FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERISTICAS: Se trata de una zona de mucha pendiente, con aire fresco en las noches, y muy buena insolación, dando uvas de mucha intensidad aromática y sanidad.

### 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 pálido con destellos verdosos. Se destacan aromas cítricos con delicados aromas florales. Presenta burbujas pequeñas que persisten y brindan frescura. En boca es equilibrado, con una agradable acidez que destaca su origen varietal.

### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.0 %

Acidez 6.0 g/l

pH 3.25

Azúcar Residual 10 g/l