



TAPIZ SYRAH 2021



VARIETADES

100 % Syrah.

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 m

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

Maceración pre-fermentativa por 3-5 días a 5-8 °C

Fermentación alcohólica por aprox. 8 días a 28°C

Fermentación maloláctica en un 100%

CRIANZA

La crianza tiene lugar en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de segundo y tercer uso, durante 10 a 12 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso con matices violáceos. Los sabores y aromas recuerdan cereza y ciruelas maduras, con presencia de toques de cassis y clavo de olor. Aromas intensos. Un ejemplar succulento y elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.70 %

Acidez 5.22 g/l

pH 3.80

Azúcar Residual 2.75 g/l