



TAPIZ SELECCIÓN DE BARRICAS 2018



VARIEDADES

40% Malbec
25% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Syrah

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

Pre-maceración en frío (5-8°C) por 5-8 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 10 a 14 días a 28°C.
100% Fermentación Maloláctica.

CRIANZA

18 meses en roble francés nuevo y estiba de al menos 12 meses.

NOTAS DE CATA

El profundo color rojo anticipa la intensidad aromática de este ejemplar lleno de aromas y sabores a moras, frambuesas y ciruelas secas, también notas de especias y cassis. Su paso por roble aporta notas de café torrado, dulce de leche y chocolate negro, bien integrados con los sabores a frutos rojos. Los taninos son maduros y amables. Un ejemplar exquisito.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.40 %

Acidez 5.61 g/l

pH 3.73

Azúcar Residual 2.48 g/l