



TAPIZ SELECCIÓN DE BARRICAS WHITE 2021

VARIEDADES

28% Sauvignon Blanc (Parcela 1C)
26% Chardonnay (Parcela 4B)
24% Chardonnay (Parcela 2F)
22% Viognier (Parcela 3F)

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

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 en frío.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en barricas francés de roble de primer y segundo uso. Los tres varietales se fermentan separadamente en barricas de 500 y 225 litros. Fermentación maloláctica.

CRIANZA

6 a 8 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este blend tiene una nariz muy expresiva donde se destacan notas florales y frutos como durazno blanco, damasco, manzanas verdes y flor de azahar. La boca es fresca y de textura untuosa con un equilibrio perfecto de acidez y dulzura. Es delicado y elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.10 %

Acidez 6.30 g/l

pH 3.23

Azúcar Residual 2.90 g/l

