



## TAPIZ CLÁSICO CHARDONNAY 2022



### **VARIEDADES**

100 % Chardonnay.

### **ORIGEN**

Finca Los Nogales, Vistaflores, Valle de Uco y Finca San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

### **VIÑEDOS**

#### FINCA LOS NOGALES

ALTITUD: 1020 metros sobre el nivel del mar

SUELO: Franco arenoso profundo

CLIMA: Templado con noches frescas

CARACTERÍSTICAS: Esta propiedad se caracteriza por tener pendiente Norte Sur, no como la pendiente normal que es de Oeste a Este, dando características diferenciales a sus vinos con buena intensidad colorimétrica, intenso aroma y buena estructura.

#### 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**

Método protectivo (ausencia de oxígeno). 94% fermentado en tanques de acero inoxidable por método protectivo. Sólo el 6% es fermentado y añejado en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Sin fermentación maloláctica.

### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo con reflejos dorados. Este vino presenta aromas y sabores a frutas como la pera y durazno blanco, acompañados de notas cítricas. Su paso por roble aporta delicadas notas a vainilla. La acidez es equilibrada, es fresco y persistente en boca.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 13.50 %

Acidez Total 6.15 g/l

pH 3.23

Azúcar Residual 4.10 g/l