



TAPIZ

ESTATE GROWN AND BOTTLED
MENDOZA ARGENTINA



TAPIZ BICENTENARIO 2018



VARIETIEDADES

60 % Malbec, 30 % Bonarda & 10 % Torrontés.

ORIGEN

Finca Las Llamas, Agrelo y Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LAS LLAMAS

ALTITUD: 930 m

CARACTERISTICAS: Las condiciones de suelo y clima favorecen a las variedades de ciclo largo como Cabernet Sauvignon y en el caso de Malbec se obtienen vinos de muy buen color y estructura.

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 m

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

Las tintas: Pre-maceración en frío (5-8° por 3 a 5 días para extraer color y aromas).

Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 10 a 14 días a 28 C°. 100 % fermentación maloláctica.

Torrontés: Fermentado en tanques de acero inoxidable por 35 días, sin fermentación maloláctica.

CRIANZA

14 meses en barricas de primer y segundo uso de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Este vino es una combinación de tres variedades emblemáticas argentinas: Malbec, Bonarda y Torrontés. Bien equilibrado, presenta expresivas notas a frutos rojos. De color cereza brillante y con una atractiva y fresca nariz frutada, es un vino fascinante y elegante. Un ejemplar distinto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14.60 %

Acidez total 5.62 g/l

pH 3.75

Azúcar residual 2.43 g/l