



TAPIZ

ESTATE GROWN AND BOTTLED
MENDOZA ARGENTINA



TAPIZ BLACK TEARS 2015



VARIETADES

100 % Malbec.

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

Maceración pre-fermentativa en frío por 5 días a 8 °C para extraer color y aromas y Post maceración por 20 días. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días a 28°C.

100 % fermentación maloláctica hecha directamente en barricas de roble francés nuevas.

CRianza

Crianza de 18 meses. Estiba en botella de por lo menos 12 meses antes de ser comercializado.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo violáceo intenso. Sabores y aromas que recuerdan a frutos rojos maduros, ciruelas secas, higos, a compota de frutos y mermeladas. En nariz acompañan notas florales y mentoladas muy sutiles. Su paso por roble aporta notas a chocolate negro y café torrado. Presencia de taninos dulces y maduros. Un ejemplar con una elegante personalidad, intenso en sabor y un balance impecable.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.5 %

Acidez 5.85 g/l

pH 3.66

Azúcar Residual 2.78 g/l