



TAPIZ ORGÁNICO MALBEC 2021



VARIETADES

100 % Malbec.

ORIGEN

Finca Las Uvas, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LAS UVAS

ALTITUD: 1020 metros sobre el nivel del mar.

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 Las Uvas no sólo ha sido certificada como orgánica por la OIA, sino que también todos los productos que utilizamos (levaduras, encimas) se encuentran certificados como libres de OGM (organismos genéticamente modificados).

Las barricas de roble que utilizamos son de primer uso (nuevas). El resto del proceso es llevado a cabo con la correspondiente trazabilidad desde el viñedo hasta el producto embotellado.

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

8 meses en madera de roble.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo brillante con tintes violáceos. Presenta aromas frescos a frutos rojos, como la cereza, frutilla y fresas. El paso por las barricas de roble aportan notas de vainilla. En boca es equilibrado, vivaz y elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.60 %

Acidez Total 5.40 g/l

Ph 3.66

Azúcar Residual 2.40 g/l