



TAPIZ RESERVA CABERNET SAUVIGNON – MERLOT 2017



VARIEDADES

50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot.

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 por 5 días a 8 C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, durante 12 días a temperaturas que oscilan entre los 26 °C y los 28 °C. Fermentación maloláctica en un 100% de forma espontánea.

CRianza

12 meses en barricas de roble francés (95%) y americano (5%) de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso. Sabores y aromas que recuerdan a frutos rojos, mermelada y cassis. Presencia de taninos amables y dulces. Vino equilibrado y de un final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.8 %

Acidez 5.68 g/l

pH 3.70

Azúcar Residual 2.44 g/l