



TAPIZ

ESTATE GROWN AND BOTTLED
MENDOZA ARGENTINA



TAPIZ RESERVA MERLOT 2015



VARIEDADES

100% Merlot.

ORIGEN

Viñedo Único de San Pablo, Valle de Uco, Tupungato, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA DE SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS: Se caracteriza por las noches frías, debido a la proximidad de la cordillera y la altitud, dando vinos de gran 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 por se realiza en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 12 días a 25 -28°C.

Durante su estadía en barricas de roble ocurre en forma espontánea la Fermentación Maloláctica.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo. Aroma intenso y dulce recuerda a mermelada de frutas rojas. En boca es armonioso y elegante, con final largo y complejo. El roble acompaña con toques de vainilla. Final largo y persistente.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez 5.70 g/l

pH 3.75

Azúcar Residual 2.48 g/l