



TAPIZ CLÁSICO SAUVIGNON BLANC 2022



VARIEDADES

100 % Sauvignon Blanc

ORIGEN

Finca Los Nogales, Vistaflores, Valle de Uco y Finca San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LOS NOGALES

Altitud: 1020 metros sobre el nivel del mar

Características: Las características ambientales de esta propiedad confieren una especial elegancia a los vinos con muy buen equilibrio entre color aromas y estructura, destacándose la tipicidad en los aromas.

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS: 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

Cosecha Manual en canastos y bines. Se elabora con método protectivo, ausencia total de oxígeno. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas, se corrige acidez para preservar intensidad aromática; sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido con tintes verdosos. Aromas y sabores a pasto fresco y ruda, acompañados por aromas a pomelo rosado y lima, también sutiles notas tropicales. Es intenso y fresco con un final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.50 %

Acidez Total 6.75 g/l

pH 3.11

Azúcar Residual 3.20 g /l