



TAPIZ ALTA COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2022



VARIEDADES

100 % Sauvignon Blanc

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

La cosecha se realiza en dos puntos distintos de Madurez:

En el primer punto se obtienen aromas vegetales y herbáceos y en el segundo punto se destacan los aromas cítricos. Se utiliza el método protectorio (cero oxígeno).

La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo con ligeros matices verdosos. Aromas frescos y cítricos recordando a la lima y pomelo rosado, también notas verdes a pasto fresco y ruda. Delicadas notas a frutas tropicales también se pueden percibir. En boca tiene una entrada dulce y una acidez equilibrada. Un vino delicioso con final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.70 %

Acidez Total 7.05 g/l

pH 3.18

Azúcar Residual 2.27 g/l