



TAPIZ ALTA COLLECTION CHARDONNAY 2022



Escriba aquí la ecuación. **VARIEDADES**
100% Chardonnay.

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

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

Maceración pre-fermentativa en frío.

La Fermentación Alcohólica se lleva a cabo en barricas nuevas y de 2º uso de roble francés.

Fermentación maloláctica.

CRIANZA

6 a 8 meses de barrica.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo dorado. Los aromas y sabores a fruta fresca como manzana y pera, y también durazno cristalino se amalgaman toques minerales y cascara de naranjas.. El roble francés aporta notas a caramelo y miel. Es un vino largo en boca y muy sabroso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.50 %

Acidez 7.02 g/l

pH 3.37

Azúcar Residual 2.58 g/l