

# **TAPIZ ALTA COLLECTION MALBEC 2022**



### **VARIEDADES**

100% Malbec.

#### **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 en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días a 28°C.

Fermentación maloláctica 100 %

#### **CRIANZA**

10 meses de barricas de roble francés (85%) y americano (15%) de primer y segundo uso.

#### **NOTAS DE CATA**

Color rojo granate intenso. Aromas y sabores a frutos rojos como las ciruelas, frambuesas y moras, y acompañan delicados toques a notas florales y especiadas. El roble aporta aromas a vainilla, chocolate y almendras tostadas. En boca es voluminoso y con un final largo.

### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez 5.82 g/l

pH 3.69

Azúcar Residual 2.39 g/l