

TAPIZ

TAPIZ CABERNET SAUVIGNON 2022



VARIETADES

100 % Cabernet Sauvignon.

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

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 para extraer color y aromas. Fermentación alcohólica que se realiza en tanques de acero inoxidable en contacto con roble durante aproximadamente 10 a 15 días a 28°C.

Fermentación maloláctica en un 100%

CRIANZA

10 meses de crianza en barricas de roble francés (95%) y americano (5%), de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate brillante. Muy buena intensidad aromática, predominan los frutos rojos maduros, también aparecen delicadas notas de pimienta y cassis. Las barricas de roble aportan notas que armonizan con la fruta, como el tabaco, la vainilla y el chocolate negro. Los taninos son dulces y amables. Elegante y equilibrado.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.20 %

Acidez 5.99 g/l

pH 3.76

Azúcar Residual 2.99 g/l