



## TAPIZ MALBEC 2022



### VARIEDADES

100 % Malbec.

### 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

Pre-maceración en frío (5-8°C) por 5-8 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 10 a 14 días a 28°C.

100% Fermentación Maloláctica.

### CRIANZA

8 meses de barricas de roble francés (70%) y americano (30%), de segundo y tercer uso.

### NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con tonalidades purpuras propias del varietal. Aromas y sabores a las típicas notas de frutas rojas frescas, como la ciruela, cerezas y fresas. Su paso por roble aporta notas dulces de chocolate. En boca es fresco e intenso, con buen volumen. Final equilibrado y persistente.

### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.10 %

Acidez Total 5.06 g/l

pH 3.80

Azúcar Residual 2.65 g/l