



TAPIZ

TAPIZ PINOT NOIR 2022



VARIETADES

100 % Pinot Noir.

ORIGEN

Viñedo Único de San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 m

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

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 en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Aromas y sabores a frutos rojos frescos y confitados, con toques de especias y vainilla que dan una atractiva elegancia. Equilibrado y persistente final en boca.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.80 %

Acidez 6.37 g/l

pH 3.44

Azúcar Residual 1.80 g/l