



## TAPIZ RESERVA CHARDONNAY 2022



### **VARIETADES**

100% Chardonnay.

### **ORIGEN**

Viñedo Único de 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 2do uso de roble francés. Fermentación maloláctica.

### **CRIANZA**

8 meses en barrica de roble francés.

### **NOTAS DE CATA**

Color amarillo brillante. Aroma cítricos, se destacan la naranja, combinados con pera y miel. Con un ligero toque mineral. El roble francés aporta notas a vainilla y caramelo. En boca es persistente, con una acidez equilibrada y final largo.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 14.0 %

Acidez 7.20 g/l

pH 3.37

Azúcar Residual 2.58 g/l