



TAPIZ RESERVA CHARDONNAY 2023

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 13.90 %

Acidez 6.40 g/l

pH 3.28

Azúcar Residual 4.30 g/l

