

TAPIZ

RETRATO por Jean Claude 2018



VARIEDADES

46% Cabernet Sauvignon 4A / 22% Cabernet Sauvignon 1A / 18% Cabernet Franc 0H / 10% Merlot 2C / 2% Petit Verdot 4H / 2% Malbec 3C

ORIGEN

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

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

Fermentación Alcohólica en tanques de acero inoxidable, por 12 días aproximadamente, a 28 °C. Uso de levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica en un 100 %

CRIANZA

14 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA

Un vino de aromas complejos que recuerdan delicadas notas especiadas, pimienta negra y aguaribay, acompañadas por aromas a frutos negros y notas de regaliz, el paso por el roble aporta aún más complejidad. En boca es estructurado pero suave gracias a la presencia de taninos amables que están en equilibrio con una perfecta acidez. Un Blend muy elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14.60 %

Acidez total 6.15 g/l

pH 3.66

Azúcar Residual 2.59 g/l