

TAPIZ

RETRATO por Jean Claude 2017



VARIEDADES

62 % Cabernet Sauvignon / 28% Cabernet Franc / 8% Merlot / 2% Petit Verdot

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 14.10 %

Acidez total 6.10 g/l

pH 3.56

Azúcar Residual 2.76 g/l