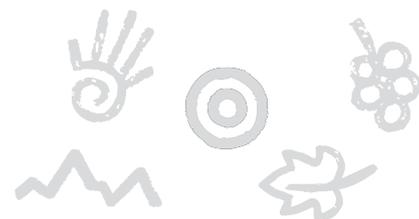


TAPIZ

ESTATE GROWN AND BOTTLED
MENDOZA ARGENTINA



TAPIZ SELECCIÓN DE BARRICAS WHITE 2022

VARIETADES

30% Chardonnay - 4B
28% Chardonnay - 2F
20% Viogner - 3F
22% Sauvignon Blanc - 1G

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

Maceración pre-fermentativa en frío.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en barricas francés de roble de primer y segundo uso. Los tres varietales se fermentan separadamente en barricas de 500 y 225 litros. Fermentación maloláctica.

CRIANZA

6 a 8 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este blend tiene una nariz muy expresiva donde se destacan notas florales y frutos como durazno blanco, damasco, manzanas verdes y flor de azahar. La boca es fresca y de textura untuosa con un equilibrio perfecto de acidez y dulzura. Es delicado y elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.50 %

Acidez 7.05 g/l

pH 3.25

Azúcar Residual 2.50 g/l

