



TAPIZ CLÁSICO TORRONTÉS 2022



VARIEDADES

100 % Torrontés

ORIGEN

Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDOS

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS: Se trata de una zona de mucha pendiente, con aire fresco en las noches, y muy buena insolación, dando uvas de mucha intensidad aromática y sanidad.

FERMENTACIÓN

La fecha de cosecha aproximada es principio de abril. La fermentación alcohólica tiene lugar a bajas temperaturas para proteger los aromas. Se corrige la acidez con el objeto de mantener una alta intensidad aromática y frescura en boca. El 10% del vino hizo fermentación maloláctica espontánea.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo verdoso. Aromas y sabores a frutos cítricos como la lima, muy bien acompañados con notas florales de jazmín, rosas y azahar. Es fresco, elegante y con un final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.7 %

Acidez 6.0 g/l

pH 3.20

Azúcar Residual 3.80 g/l