



LICOR DE TANNAT

Este Licor de Tannat es el primero en ser producido en Uruguay a partir de las más concentradas uvas de la variedad Tannat y de acuerdo a las técnicas de elaboración del famoso Oporto Vintage. La fermentación parcial es apagada con alcoholes de la mas alta calidad, manteniendo así una gran parte de los azucares propios de las uvas y a la vez una concentración de alcohol entre 18 y 20 grados.

Luego de elaborado este vino licoroso, dulce natural, es madurado durante un año en barricas de roble.

De color negro intenso, presenta aroma de higos maduros, menta y chocolate. En la boca se muestra muy amable con un notable equilibrio frutal, dulce y tánico. Ideal para acompañar postres, especialmente de chocolate, así como quesos o como licor de sobremesa.