

PUERTO CARMELO

Tannat

Puerto Carmelo, es la línea fresca de la bodega aquí encontramos vinos jóvenes muy redondeados y fáciles de tomar. Este Tannat demuestra la complejidad de nuestra variedad emblema. Nos permite percibir, que es posible lograr un vino sumamente amable y delicado a partir de una variedad con personalidad ruda.

VENDIMIA: la cosecha es manual en cajones de 15 kg, se realiza una previa selección de racimos en el viñedo y granos a la entrada en bodega obteniendo uvas en excelente estado sanitario y madurez óptima.

FERMENTACIÓN: el mosto fermenta en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada 26 a 28°, durante el transcurso se realizan remontajes diarios muy lentos que permiten extrayendo únicamente taninos maduros.

Finalizada la fermentación alcohólica el vino se separa de sus hollejos inmediatamente y se mantiene con sus borras durante tres meses poniéndolas en suspensión liberando así productos de la autólisis de las levaduras, generando volumen de boca y estructura. De este modo mantenemos la frescura y al mismo tiempo generamos un equilibrio entre nariz y boca.



MALOLÁCTICA: si

AC TOTAL: 3,6

PH: 3.8

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14°O

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA: no se realiza, por lo que es posible con el transcurso del tiempo encontrar sales propias del vino.

NOTA DE CATA:

VISTA: matiz violáceo, muy buena intensidad colorante media.

NARIZ: aparecen aromas intensos a frutos rojos maduros y pasas de uva.

EN BOCA: la entrada es muy amable y ligera envuelve completamente la boca dejando rastros de sus leves taninos. Posee un gran equilibrio y un final largo y persistente. Es un compañero ideal de pastas, carnes rojas, cordero, empanadas de carne.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

BODEGA Y GRANJA
NARBONA

FUNDADA
EN
AÑO 1909
MARCA REGISTRADA