



TANNAT

Variedades: Tannat 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACION:

~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez optima

~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas

~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo

~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega

~ Maceración pre-fermentativa durante unos 4 días

~ Fermentación controlada entre 24 y 28°C

~ Maceración post-fermentativa

~ 30% del vino pasa por barrica de roble Americano y Francés

NOTAS DEL ENOLOGO:

Homenaje de Establecimiento Juanicó a Don Pascual Harriague introductor de la variedad Tannat en el viñedo uruguayo. El manejo inteligente en el viñedo y sistema de vinificación innovador permite a este vino presentarse en el año de su cosecha con una personalidad y carácter que lo han hecho ser reconocido por sus taninos suaves, redondos y presentes.

Color: Intenso color rojo con reflejos violáceos

Nariz: Aroma de higos maduros, enriquecido con notas de tinta y de especias

Boca: Taninos robustos con delicadas notas de chocolate y café. Final largo, complejo y único. Tannat joven de gran cuerpo y concentración.

Servicio: 18°C a 20°C

Recomendación: Ideal para acompañar carnes rojas, quesos fuertes y platos contundentes.