



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

Método de Elaboración:

- ~ 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 barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

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.