

<http://www.antiguabodegastagnari.com.uy/html/vinos.html>



TANNAT

Cepages

Tannat 100%
Tinto

[volver atrás](#) ▶

Nota de Cata

Color rojo intenso con matices violáceos

Nariz fina , elegante y compleja donde se mezclan aromas de frutos negros y café.

Ataque en boca graso, seguido de taninos marcados y agradables. En boca asoman notas de madera fina y equilibrada.

Vino potente y complejo.

Vinificación.

Vendimia manual, cuidadosa selección de racimos

Vinificación por parcela

Maceración 10 - 15 días

Fermentación maloláctica

Temperatura de fermentación 26°C

Crianza en roble frances y americano durante 6 meses.

Con el fin de preservar sus cualidades naturales, no se ha realizado tratamiento de frío, por lo cual puede encontrarse

depositos naturales en la botella que no afectan la calidad sensorial del vino

Temperatura de servicio

(16° - 18) ° C

PROVA DA SAFRA 2009.

*Entrecot com acompanhamentos; Ravioli de vegetais com molho fileto.
Jantar em 18/02/2012, no Restaurante do Hotel Lafayette em Montevideo/UY,
com os Amigos de Teresópolis.*