

<http://www.loscerrosdesanjuan.com.uy/cerros.htm>



Cerrar Ventana

NOMBRE

Cuna de Piedra Tannat 2007.

ESTILO

Tinto de gran cuerpo y expresión tánica.

Monovarietal (100% Tannat) de guarda.

Fermentado en barricas de 6 a 12 meses sobre borras finas.

Crianza en botella durante 24 meses.

Primer Tannat 100% del Uruguay en la gama de alta calidad.

RENDIMIENTO: 50 Hl/ há

Vendimia muy madura de uvas Tannat del viñedo de más edad.

Parcelas de más de 50 años y otras de 100 años.

PERFIL

Fuerte de cuerpo, potente de larga guarda.

DESCRIPCIÓN

Muy bien vestido de color púrpura oscuro, casi matices morados. Olor de la serie animal, con notas netas e intensas de frutos maduros y fondo especiado.

Muy bien estructurado, sabroso.

Temperatura de servicio: 19°C

HISTORIA

Nació para festejar los 140 años de Los Cerros de San Juan en el año 1994.

PRESENTACIÓN

Botella de vidrio verde oscuro de 750 ml.

PREMIOS

Concurso Internacional Yalta, Grifo de Oro -2000

República de Ucrania, Krimea

Medalla de Oro - Tannat '97

Mundial del Vino 97 - Bruselas, Bélgica

Gran Medalla de Oro - Tannat '95

Selections Mondiales 96 - Montreal, Canadá

Medalla de Plata - Tannat '94

Bacchus 96 - Madrid, España

Medalla de Bronce - Tannat '94

Medalla de Plata - Tannat '94

Milanesa, omelete de ervilhas e arroz; Chivitos. Almoço em 20/02/2012, no Cafe Restaurant Facal em Montevideo/UY, com os Amigos de Teresópolis.