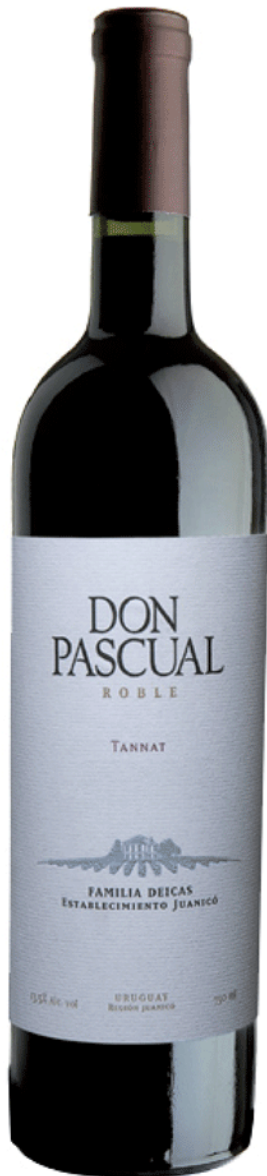


DON
PASCUAL



TANNAT

Variedad: Tannat 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 45

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:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente

~ Despalillado seguido de selección manual grano por grano

~ Maceración fría de granos en tanques de acero inoxidable durante 4 días

~ Maceración total durante 3 semanas

~ Délestaje y pissage diario

~ Fermentación entre 22°C a 26°C

Crianza en Roble: 6 – 9 meses

NOTAS DEL ENOLOGO:

Vino poderoso, bien estructurado y complejo, mostrando las características esenciales de la variedad Tannat.

Color: Púrpura oscuro, tinta y lúcido

Nariz: Notas de frutos rojos, higo, tinta, minerales y especias

Boca: Untuoso, representación de bayas oscuras y especias. Buena presencia de taninos suaves y aterciopelados muy bien marcados

Servicio: 18° a 20° C

Recomendación: Excelente con carne asada, animales de caza, guisados y quesos fuertes.

Bodega y viñedos Ruta 5, Km. 38,200 - Juanicó - Canelones - Uruguay 90400

Tel.: +598 (0) 335 9725 - Fax: +598 (0) 335 9625 - E-Mail: juanico@juanico.com - Web site: www.juanico.com

*Churrasco, com endívias e abobrinhas assadas na brasa.
Almoço em 28/04/2012, com a Turma de Campo Mourão & Filhotes.*