

<http://www.bodegabouza.com/bodegas-uruguay/vino-tannat.php>



BOUZA TANNATT

NOTA DE CATA

Color rojo intenso. Aroma a frutos rojos y cassis con notas a membrillo. En boca presenta inicio dulce y volumen importante. Taninos redondos y fresca otorgada por su acidez, final prolongado. ZO, LB y EB, 19/5/2011.

VINIFICACION

Selección manual de la uva grano por grano. Fermentación a 26°C, 60% en recipientes de hormigón, 20% en tanques de acero y 20% en tinas de roble francés. Maceración durante 10 días con 2 remontajes diarios. Crianza 14 meses en barricas de roble francés y americano.

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

<p>Vino: Tinto</p> <p>Composición varietal: 100% Tannat</p> <p>Ubicación geográfica: Las Violetas, Canelones.</p> <p>Viñedo: Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.</p> <p>Producción: 53 HL/Ha</p>	<p>Cosecha: Manual, entre el 25 y el 28 de Febrero de 2009, en su óptima madurez.</p> <p>Envasado: 8 de Diciembre de 2010, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo.</p> <p>Servicio: Decantar y servir a 16°.</p>	<p>Cantidad: 23523 Botellas</p> <p>Lote: 1210</p> <p>Alcohol: 13°8</p> <p>Acidez Total: 3,7 g/L de H2SO4</p> <p>PH: 3,73</p> <p>Acidez Volátil: 0,4 g/L de H2SO4</p> <p>Azúcar: 2,7 g/L</p>
--	---	--

PREMIOS

Medalla de Plata (Terruño de Plata) Tannat 2008, Concurso Tannat al Mundo 2009.
 Medalla de Plata, International Wine Challenge, 2008.
 Medalla de Plata, Bacchus Madrid - España, 2006.
 Medalla de Plata, Concurso Internacional Vinalies, Paris, 2006.
 Medalla de Oro, Concurso Catad'Or CMB, 2006.
 Medalla de Oro (Terruño de Oro), Concurso Tannat al Mundo, 2006.

Medalla de Plata, Concurso Catad'Or NH Columbia, 2005.
Medalla de Plata, Concurso Internacional Vinalies, Paris, 2005.
Premio Cat. Experim. Calidad Excelente, Concurso Tannat al Mundo, 2004.

PROVA DA SAFRA 2008.

Carneiro assado. Jantar em 07/07/2012, com os Amigos da ABS/PR.