



MARCA	Tannat de Reserva
VARIEDADES	Tannat 100%
ANALISIS	alcohol: 13 % en vol. Acidez total: 5.2g/L (en ac. tart ) pH 3.5 Azucares residuales: 2.1 g/l



PRODUCCION: 6000 cajas (12 x 750ml.)

NOTAS DE CATA: Vino de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas de frutos rojos a ciruelas y membrillos, también especias muy complejo y con notas a tabaco y chocolate dados por el roble donde transcurrió su crianza.

En los últimos 30 años en los viñedos de Bodegas Carrau de Las Violetas y Cerro Chapeu, hemos explorado los mejores suelos y las parcelas de las variedades que mejor se adaptaron para uvas de alta expresión y calidad. En este vino hemos desarrollado un producto muy particular, siendo el pionero de los vinos Tannat de crianza de Uruguay, de esta forma con uvas que anteriormente se destinaban a vinos de corte logramos un varietal con complejidad y potencial de guarda dados por esta noble variedad originaria de los pirineos franceses.

CLIMA:	Templado con influencia del Río de la Plata y el Océano Atlántico.
TIPOS DE SUELO:	Suelos arcillosos, con altos niveles de materia orgánica y, profundidad media.
TIPO DE UVAS:	100% Tannat
TIPO DE COSECHA:	Manual y transportada en cajas de 16 kg.
ESTRUJADO:	Total de las uvas con molienda del 90 % de los granos.
VINIFICACION:	10 días de fermentación y macerado a 22-25 grados centígrados en tanques de acero inoxidable, donde se hacen tres remontajes diarios. El final de la fermentación se efectúa en barricas donde también transcurre la fermentación maloláctica en forma espontánea. Las crianza se hace en barricas de roble 50% americana y 50% francés por 18 meses .

#### INFORMACION PACKING:

Capacidad:	CAJAS 6 botellas de 750 mL	Dimensiones (L x A x Al):	330 x 250 x 182 mm
Material:	Carton	Peso caja llena:	9.6 Kg
Codigo de barra Botella:		Peso Botella Llena:	1.415 Kg

#### More than 250 years contributing to the art of winemaking

Bodegas Carrau - Cesar Mayo Gutierrez 2556, 12400 Montevideo, Uruguay  
Tel: +(598 2) 3200238 Fax: +(598 2) 3208221 info@bodegascarrau.com [www.bodegascarrau.com](http://www.bodegascarrau.com)

*Almoço em 16/08/2013 no Siñeriz Free Shop em Rivera, Uruguai.*