

<http://juanico.com/?cat=26&lang=es>

PRELUDIO



FAMILIA DEICAS



BARREL SELECT TINTO

Los vinos de gran guarda PRELUDIO componen una selección especial de Barricas.

* En la viña se seleccionan los racimos más concentrados provenientes de parcelas con producciones controladas en el orden de 40 Hl por hectárea.

* Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña y segunda selección grano por grano en bodega luego del despallado.

* Prolongada maceración de más de tres semanas que permite concentrar en los mostos aromas y sabores de frutos, especias y flores, que luego se desenvuelven durante la guarda.

* Crianza en barricas en las cavas subterráneas construidas en piedra en 1830, donde las condiciones óptimas de temperatura y humedad naturalmente constantes, aseguran la mejor evolución del vino.

* Cada 6 meses se seleccionan las mejores barricas, capaces de continuar el proceso de crianza que cada vez es más exigente para el vino. De este modo, partiendo cada año con 600 barricas, se concluye la crianza al cabo de 24 a 30 meses con menos de 200 barricas.

* Luego sigue el arte del assamblage, confiado al comité de cata, donde se determinan las proporciones finales sobre una base de Tannat generalmente dominante.

* Tradicionalmente PRELUDIO se elabora con 5 variedades: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot. En la cosecha 2002 se incorporó, con apenas un 2%, la sexta variedad: Marselán.

* Siguiendo los métodos más tradicionales, PRELUDIO se envasa sin filtrar en botellas oscuras con corchos naturales especiales para continuar madurando durante algunos meses en las mismas cavas subterráneas, en estibas individuales.

* Es un vino que evoluciona muy bien con el tiempo durante 5 a 15 años, según la cosecha.

Color: púrpura vivaz con tonos violáceos. Alta concentración que se manifiesta por la lágrima que es muy elegante y persistente.

Nariz: gran variedad de aromas complejos con notas de higos secos, frutos rojos maduros y vainilla.

Boca: acidez y taninos redondos, frutos del bosque maduros y toque de tinta.

Servicio: 18 - 20 °C. Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo.

R\$ 217,90

Bodega y viñedos Ruta 5, Km. 38,200 - Juanicó - Canelones - Uruguay 90400
Tel.: +598 4335 9725 - Fax: +598 4335 9625 - E-Mail: juanico@juanico.com - Web site: www.juanico.com

Prova da safra 2007 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.