



V I Ñ A  
**VARELA ZARRANZ**

**FICHA TÉCNICA.**

**Nombre del vino:** Tannat Reserva.  
**Tipo de vino:** Tannat Tinto Reserva.

**Región de Producción:** J. Suárez.  
**Variedad de uva:** 100 % Tannat.  
**Alcohol:** 13 % vol.

**Vinificación:** Ingresa la uva en cajas de 20 kilos, con adición de enzimas y levaduras seleccionadas, fermenta a una temperatura de 26 °C, se realiza una maceración de 15 días. Se descuba a barricas roble donde realiza la fermentación maloláctica. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano y 10 meses en botella.

**Nota de cata:** Color rojo con matices violáceos. Aroma complejo, predominan los frutos del bosque con notas de vainilla, chocolate y nuez. En boca se conjugan notas frutales y mentoladas con taninos maduros

**Temperatura de servicio:** 18 °C

**Maridaje:** Muy bueno para acompañar carnes especiadas o braceadas y quesos fuertes o en fondue.



[WWW.VARELAZARRANZ.COM](http://WWW.VARELAZARRANZ.COM)

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*