



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

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