

<http://www.bodegabouza.com/bodegas-uruguay/vino-tannat-a6.php>



## BOUZA - Tannat A6 Parcela Unica 2011

### NOTA DE CATA

Vino de color rojo profundo con notas casi negras, alta intensidad colorante y de movimiento ágil en la copa. Aromaticamente complejo, fruta roja muy madura, ciruelas negras, moras en un fondo especiado con notas de chocolate y regaliz. De ataque dulce, se impone en la boca potente y elegante, con taninos dulces y armoniosos. AB 20/05/2013.

### VINIFICACION

Selección manual de la uva grano por grano. Fermentación controlada a 26°C con 2 remontajes y 1 pigeage diario. Tiempo de maceración total 11 días. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

### PREMIOS

Medalla de Oro (Terruño de Oro) Concurso Tannat al Mundo  
91 puntos, Robert Parker, 2012

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2010

Medalla de Plata (Terruño de Plata) Tannat A6 2007, Concurso Tannat al Mundo 2009.

Medalla de Oro (Terruño de Oro) Tannat A6 2006, Concurso Tannat al Mundo 2009.  
86 puntos, Stephen Tanzer, Junio 2008.

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles, 2008.

Medalla de Oro, Vino Ljubljana, 2008.

Trofeo Tsukamoto, Vino Ljubljana, 2008.

Medalla de Oro, Selections Mondiales des Vins, Canadá, 2007.

Editor's Choice, Wine Enthusiast, 89 puntos, Noviembre, 2006.

Vino del Año, Premios Placer, 2006.

Medalla de Oro (Terruño de Oro) Concurso Tannat al Mundo, 2006.

Wine Spectator, 86 puntos, Febrero 2006.

Medalla de Oro, Concurso Catad'Or NH Columbia, 2005.

[Para ver los premios de todos los vinos, click aquí.](#)

### INFORMACION TECNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

<p><b>Vino:</b> Tinto</p> <p><b>Composición varietal:</b> 100% Tannat</p> <p><b>Ubicación geográfica:</b> Melilla, Montevideo.</p> <p><b>Viñedo:</b> Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.</p> <p><b>Producción:</b> 65 HL/Ha</p>	<p><b>Cosecha:</b> Manual, el 15 de Marzo de 2011, en su óptima madurez.</p> <p><b>Envasado:</b> 12 de Octubre de 2012, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo.</p> <p><b>Servicio:</b> Decantar y servir entre 16-18°C</p> <p><b>Potencial de Guarda:</b> 12-15 años</p>	<p><b>Cantidad:</b> 3697 Botellas de 0.75 L, 140 Botellas de 1,5 L, 24 Botellas de 3 L.</p> <p><b>Lote:</b> 1712</p> <p><b>Alcohol:</b> 16,0°</p> <p><b>Acidez Total:</b> 3,4 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></p> <p><b>PH:</b> 4,03</p> <p><b>Acidez Volátil:</b> 0,5 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></p> <p><b>Azúcar:</b> 3,2 g/L</p>
--	---	--

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