

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



## Monte Vide Eu 2011

### NOTA DE CATA

Color rojo intenso con notas violáceas. En nariz presenta frutos rojos, ciruela madura y notas de tabaco. En boca presenta acidez equilibrada, buen volumen, taninos amables y final prolongado. EB, VG, LB 30/07/2013.

### VINIFICACION

Vino de corte obtenido de una selección de barricas de las variedades Tannat, Merlot y Tempranillo. Vinificación por separado de las tres variedades, con selección manual de la uva grano por grano. Fermentación a 26°C con 2 remontajes y 1 pigeage diarios. Tiempo de maceración total entre 10 y 12 días, dependiendo de la vinificación de cada parcela. Crianza por separado de las tres variedades entre 8 y 14 meses, dependiendo de la variedad, en barricas de roble francés y americano.



### COMPRAS

[Para ver los lugares donde encuentra nuestros vinos, click aquí.](#)

### PREMIOS

Medalla de Oro, Concurso VinoSub30, 2013

92 puntos, Robert Parker, Febrero 2012

Medalla de Plata, Selections Mondiales des Vins, Canada 2009

Medalla de Plata, V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2010.

Medalla de Plata, Selections Mondiales des Vins, Canada, 2009.

90 puntos, Stephen Tanzer, Junio 2008.

Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vinos de Brasil, 2008.

Medalla de Oro, Selections Mondiales des Vins, Canada, 2008.

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

### INFORMACION TECNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

<b>Vino:</b> Tinto	<b>Cosecha:</b> Manual, entre el 26 de Febrero y 19 de Marzo de 2011, en su óptima madurez.	<b>Cantidad:</b> 11.477 Botellas de 0,75L. 240 Botellas de 1,5L. 30 Botellas de 3 L
<b>Composición varietal:</b> 50% Tannat, 30% Merlot, 20% Tempranillo	<b>Envasado:</b> 1 de Noviembre de 2012, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo.	<b>Lote:</b> 1812
<b>Ubicación geográfica:</b> Las Violetas, Canelones. Melilla, Montevideo.	<b>Servicio:</b>	<b>Alcohol:</b> 15°5
		<b>Acidez Total:</b> 3,6 g/L de H2SO4

<b>Viñedo:</b> Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.	Decantar y servir entre 16-18°C	<b>PH:</b> 3,78
<b>Producción:</b> 62 HL/Ha (Promedio)	<b>Potencial de Guarda:</b> 15 años	<b>Acidez Volátil:</b> 0,5 g/L de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
		<b>Azúcar:</b> 3,1 g/L

*Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*