

NARBONA

Tannat Roble

En La línea Roble Narbona podemos apreciar un Tannat concentrado de gran densidad y complejidad aromática.

Taninos presentes pero domados, disfrutables.

Es un vino con gran potencial de guarda.

VENDIMIA: Vendimia: la cosecha es manual en cajones de 15 kg, se realiza una previa selección de racimos en el viñedo y granos a la entrada en bodega obteniendo uvas en excelente estado sanitario y madurez óptima.

FERMENTACIÓN: el mosto fermenta en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada 26 a 28°, durante el transcurso se realizan remontajes diarios y delestaje donde se logra la máxima extracción de antocianos y se arma el medio de boca del vino.

Finalizada la fermentación alcohólica el vino se separa de sus hollejos y se dirige a barricas de roble francés nuevas donde permanece durante 12 meses. La selección de lotes de barricas con diferente tostado aporta gran complejidad en el vino.



BODEGA Y GRANJA

NARBONA



MALOLÁCTICA: en barricas realizando batonaje.

Ac Total: 3,8

Ph: 3.8

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14°2

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA: no se realiza, por lo que es posible con el transcurso del tiempo encontrar sales propias del vino.

NOTA DE CATA:

VISTA: matiz violáceo, muy buena intensidad colorante y volumen.

NARIZ: aparecen aromas intensos a chocolate amargo y pasas de uva, un aroma especiado mas encubierto aparece luego de unos minutos dejando rastros de pimienta en el final de copa.

EN BOCA se presenta voluminoso, con buena estructura, redondo pero imponente. Final largo y persistente.

MARIDAJE: ideal con queso parmesano Narbona y platos elaborados que contengan especias y gran estructura como carnes a la portuguesa, casuelas de carne y verdura medallones de lomo con salsa del mismo vino.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 a 18°C. Se aconseja decantarlo minutos antes del servicio.

Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.

Prova safra 2011 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.