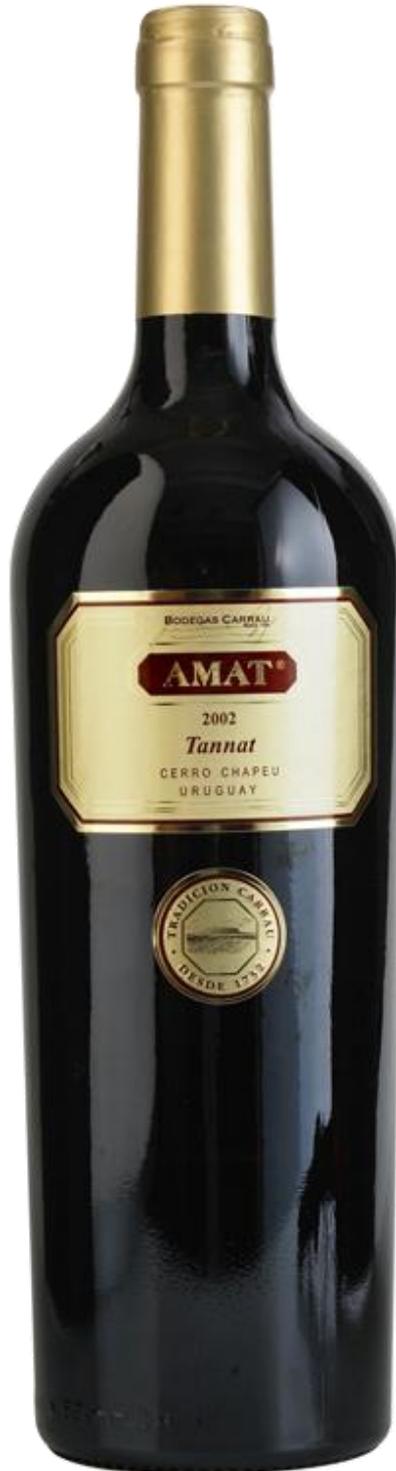


<http://www.bodegascarrau.com/tienda/amat-mercado-nacional/amat/>



AMAT TANNAT

Este vino es el fruto de los 24 años de experiencia de Carrau como pioneros en la región de Cerro Chapeu, Rivera. Su nombre es en homenaje a Don Francisco Carrau Amat (1790-1860), que en su generación promovió la plantación de las primeras variedades tintas en Vilasar de Mar, Cataluña.

CLIMA: Templado, continental a más de 300 m sobre nivel del mar, con buen diferencial térmico.

TIPOS DE SUELO: Arenoso rojizo, de muy baja fertilidad, profundo y con gran drenaje.

TIPO DE UVAS: 100% Tannat.

TIPO DE COSECHA: Manual y en cajas de 16 kg.

ESTRUJADO: Sobre el tanque sin bombas.

VINIFICACION: 12 días de fermentación a 22-25 ° C en tanques abiertos con una maceración de 10 días hasta el

prensado. Fin de fermentación en la barricas con fermentación malo láctica espontánea en barricas de

roble 50% americana y 50% francés por 18 meses sobre sus lías.

Este vino de color rojo rubí, presenta aromas de frutos rojos y especias donde resalta la pimienta verde, muy complejo y con el roble perfectamente armonizado. En boca es redondo y robusto con taninos maduros y dulces, con un final muy persistente.

Fermentadas en tanque abierto hundiendo los orujos por el método tradicional, evitando el bombeo de los mostos. Luego el primer jugo se descuba a barricas de roble nuevas (50% roble americano, 50% francés) donde termina la fermentación. Se cría en estas barricas por 18 meses y se embotella con la mínima manipulación y sin filtración, guardándolo en cava por 1 año antes de salir a la venta. Un vino con gran potencial de guarda

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova safra 2009 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.*