



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

[Decanter Wine Club](#)
[ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Bouza Tannat 2013 \(750ml\)](#)



Bouza Tannat 2013 (750ml) - 00030313



Classifique




Produtor: Bouza
Classificação: Tinto
Uva: Tannat
País: Uruguai
Safra: 2013

Por R\$ 87,50
 em 3X de R\$ 29,17 sem juros


Comprar



Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda violácea luminosa. Um olfato maduro e sensual de amoras maduras, alcaçuz, violeta e notas anisadas ao fundo. Incrivelmente concentrado, mas com taninos já bem educados, quente, com longa persistência.


Indique um amigo
 Compartilhe:  

Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Montevideo - Melilla (a 5km do Rio Santa Lucia)

Composição de Castas: 100% Tannat

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Estimativa de Guarda: 7 anos.

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Estações bem definidas: verões secos e ensolarados, invernos chuvosos e não muito frios, primaveras e outonos brandos e agradáveis. Forte influência do Oceano Atlântico e do Rio de la Plata, que mitigam as altas temperaturas de verão (máximo de 35°C).

Características do Solo: Solos limosos e argilosos, com alta percentagem de calcário. A topografia é suavemente ondulada, e a drenagem natural é eficiente.

Elaboração: Videiras conduzidas em espaldeira. Uvas colhidas manualmente no ponto ótimo de maturidade, com rendimento de 65hl/ha. Seleção manual de uva grão por grão. Fermentação controlada a 26°C, 70% do vinho em tanques de cimento, 15% em cubas de inox e 15% em grandes cubas de carvalho francês. Maceração por 10 dias e duas remontagens diárias. Engarrafado sem filtração.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda violácea luminosa. Um olfato maduro e sensual de amoras maduras, alcaçuz, violeta e notas anisadas ao fundo. Incrivelmente concentrado, mas com taninos já bem educados, quente, com longa persistência.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Guisados de carnes bovinas ou ovinas, costela assada, bife ancho malpassado, cassoulet, costelinha com canjiquinha, dobradinha.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: V.C.P.

Safra 2013. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.