



ENGLISH

BIENVENIDO   QUIÉNES SOMOS   NUESTROS VINOS   TANNAT   NOVEDADES

VISITAS GUIADAS   CONTACTO

CLUB PIZZORNO 

Buscar 

### Don Próspero

*Pinot Noir Reserva  
2013*

*Tannat 2012*

*Cabernet Sauvignon  
2013*

*Tannat Maceración  
Carbónica 2014*

*Tannat Malbec 2013*

*Tannat Merlot 2012*

*Merlot Rosé 2014*

*Sauvignon Blanc  
2014*

**Pizzorno**

**Premium**

**Espumoso Natural**



## Tannat Malbec 2013

Ficha Técnica.

Corte 50 % Tannat - 50 % Malbec

La vinificación de cada variedad se realizó por separado, respetando la maduración enológica de cada una de ellas. Maceración en frío por 12 hs.

Fermentación a temperatura controlada 18° a 22°, con levaduras seleccionadas.

Luego de la fermentación permaneció 14 días en contacto con los orujos. Fermentación maloláctica se realiza en tanque de inox, finalizada se realiza el corte en búsqueda de fruta y estructura.

Crianza en barricas de roble durante 10 meses.

Nota de cata.

Color: cereza madura, con ribete aún violáceo que asegura crianza por cumplir.

Aroma: complejo, con ataque ahumado que revela la barrica y luego acentos de frambuesa y frutos rojas, muy expresivos.

Sabor: seco, muy equilibrado, con estructura importante que colma la boca, paso muy sedoso, con un final prolongado que reitera los frutos rojos del aroma.

Gastronomía.

Excelente vino de amplio uso gastronómico, a temperatura de servicio 18 grados, apto para carnes rojas, peces grasos como salmón, pastas, guisados y platos de olla como puchero, lentejas o mondongo, quesos variados, incluidos azules y tanto los intensos del estilo Parmesano como lo suaves a la manera de Mozzarella, Colonia y Dambo.