



## TEMPRANILLO TANNAT 2013

Tempranillo Tannat 2013 ▼

### NOTA DE CATA

Vino de color rojo muy intenso. Aroma a ciruela y cereza, con notas de regaliz y tostado. Acidez equilibrada con importante volumen en boca y taninos persistentes. Final medio. LB, VG y EB 19/05/14

### VINIFICACION

Selección manual de la uva grano por grano. Fermentación controlada a 26°C. Maceración durante la fermentación con 2 remontajes y un bazuqueo diarios. Crianza 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Este vino no fue filtrado para preservar al máximo el potencial del viñedo, por lo cual puede presentar sedimentos. Se recomienda servirlo lentamente o decantar antes de servir.

### COMPRAS

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

### PREMIOS

Mejor Bivarietal de Tannat, XIII Salón del Vino Fino, 2008.  
Medalla de Plata, Concurso Internacional Vinalies, Paris, 2005.  
Medalla de Plata, Tempranillos al Mundo, Dinamarca, 2005.  
Gran Medalla de Oro, Concurso Catad'Or Sheraton,



## La Bodega

### Bouza Bodega Boutique

Cno. de la Redención 7658 bis

Tel.: (598) 2323 7491

Tel.: (598) 2323 3872

Tel. Restaurant: 2323 4030

Montevideo - Uruguay

[bouza@bodegabouza.com](mailto:bouza@bodegabouza.com)

[visitas@bodegabouza.com](mailto:visitas@bodegabouza.com)

### COORDENADAS GPS:

34 47.67 S

56 16.68 W

### ABIERTO TODOS LOS DÍAS

#### Horario de invierno:

de 9:00 a 18:00 hs.

#### Horario de verano, a

partir del 1ero. de

Octubre 2016:

de 9:00 a 18:00 hs.

#### Visitas Guiadas

de Lunes a Viernes

11:00, 13:30 y 16:00 hs.

**Sábado, Domingo y**

**Feridos Regionales.**

11:00 y 16:00 hs.

2004.

Gran Medalla de Oro, XIII Cata Nacional El Consumidor Rey, 2004.

Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vinos, Brasil, 2004.

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

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

<b>Vino:</b> Tinto	<b>Cosecha:</b> Manual, en su óptima madurez. Tempranillo: 21 de Febrero de 2013. Tannat: 26y 27 de Febrero de 2013.	<b>Cantidad:</b> 9.861 Botellas
<b>Composición varietal:</b> 60% Tempranillo 40% Tannat	<b>Envasado:</b> 30 de Diciembre de 2013.	<b>Lote:</b> 2213
<b>Ubicación geográfica:</b> Las Violetas, Canelones.	<b>Servicio:</b> Decantar y servir a 16C	<b>Alcohol:</b> 14,5 % Vol
<b>Viñedo:</b> Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.	<b>Potencial de Guarda:</b> 6 años	<b>Acidez Total:</b> 3,2 g H2SO4/L
<b>Producción:</b> 44 HL/Ha.		<b>PH:</b> 3,68
		<b>Acidez Volátil:</b> 0,4 g H2SO4/L
		<b>Azúcar:</b> 2,4 g/L

MAPA DE ACCESO

COMO LLEGAR

CERTIFICADO DE EXCELENCIA



Bouza Bodega Boutique

*Safra 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.*