

<http://www.stagnari.com/vinos/gran-guarda/>

H. Stagnari

Vinos de Autor



GRAN GUARDA

- Productor: H. Stagnari
- Región: La Caballada - Salto
- Composición: Tannat 65% - Cab. Sauvignon 35%
- Tipo de Vino: Tinto - Seco
- Botella: 750ml
- Cosecha: 2014
- Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.
- Alcohol: 13.5°
- Elaboración: molienda, selección de racimos, inoculación de levaduras seleccionadas, control de temperatura de fermentación, 15 días de maceración fermentativa y control de fermentación malo láctica. 9 Meses de crianza en barrica de roble francés y 6 meses en botella.
- Nota de Cata: Se presenta de color rojo rubí con reflejos azules dignos del corte de ambas variedades. En nariz: Esta dedicada combinación de variedades se transforma en una profunda expresión de aromas, predominando la nota herbácea resaltando el pimiento rojo propio del Cabernet integrándose con los higos secos y vestigios de tinta aportados por el Tannat, finalizando en la vainilla y el chocolate provenientes de su pasaje por barrica de roble francés. De paladar goloso y envolvente, sus taninos maduros afirman su estructura, la madera acompaña en silencio y le aporta suavidad y delicados dejos ahumados al final de boca.
- Temperatura de servicio: 16-18°C

[Volver al listado](#)

STAGNARI - VINOS DE AUTOR

Tel/Fax: 2 362 29 40 // Ruta 5 km20, La Puebla, Canelones. © copyright 2016

Powered by Wilko
SEO - Marketing Digital

Safra 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.