

<http://www.stagnari.com/vinos/tannat-viejo/>

H. Stagnari
Vinos de Autor



TANNAT VIEJO

- Productor: H. Stagnari
- Región: La Caballada – Salto
- Composición: Tannat 100%
- Tipo de Vino: Tinto – Seco
- Botella: 750ml & 375ml
- Cosecha: 2013
- Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.
- Alcohol: 14.5°
- Elaboración: molienda, selección de racimos, inoculación de levaduras seleccionadas, control de temperatura de fermentación, 15 días de maceración post fermentativa y control de fermentación malo láctica. 12 Meses de crianza en barrica de roble francés y 6 meses en botella.
- Nota de Cata: Se presenta de color rojo intenso con fuertes reflejos violáceos. En nariz nos deslumbra el abanico de aromas predominando los frutos rojos de estación como las cerezas, ciruelas, guindas, y pasas de higo, a la perfección se mezclan con la sutil vainilla proveniente de su crianza en barricas nuevas de roble francés de tostado medio. De largo final gracias a sus maduros taninos y muy sutil ahumado permanece en nuestro paladar.
- 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 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.