

MONTE VIDE EU 2013

Monte Vide Eu 2013 ▼

NOTA DE CATA

Color rojo intenso. Aroma a frutas maduras, ciruela y notas de tostado. En boca presenta acidez equilibrada, taninos suaves y gran volumen. Final muy prolongado. EB 23/07/2015.

VINIFICACION

Vino de corte obtenido de una selección de barricas de las variedades Tannat, Merlot y Tempranillo. Vinificación por separado de las tres variedades, con selección manual de la uva grano por grano. Fermentación a 26°C con 2 remontajes diarios y post maceración con 1 pigeage diario. Tiempo de maceración total entre 10 y 14 días, dependiendo de la vinificación de cada parcela. Crianza por separado de las tres variedades entre 11 y 14 meses, dependiendo de la variedad, en barricas de roble francés y americano.

COMPRAS

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

PREMIOS

Medalla de Oro (2011), Concours Mondial de Bruxelles, 2015

Medalla de Oro (2012), Concours Mondial de Bruxelles, 2015

17,5 puntos, Jancis Robinson MW, 2013

Medalla de Oro, Concurso VinoSub30, 2013

92 puntos, Robert Parker, Febrero 2012

Medalla de Plata, Selections Mondiales des Vins, Canada 2009

Medalla de Plata, V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2010.

Medalla de Plata, Selections Mondiales des Vins, Canada, 2009.

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

visitas@bodegabouza.com

COORDENADAS GPS:

[Haz clic aquí](#)

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 19:00 hs.

Visitas Guiadas

de Lunes a Viernes

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

Sábado, Domingo y

Ferriados Regionales.

11:00 y 16:00 hs.

MAPA DE ACCESO



90 puntos, Stephen Tanzer, Junio 2008.

Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vinos de Brasil, 2008.

Medalla de Oro, Selections Mondiales des Vins, Canada, 2008.

Para ver un listado completo de todos los premios, [click aquí](#).

COMO LLEGAR



Bouza Bodega Boutique

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vino: Tinto | Cosecha: Manual, entre el 18 y 23 de Febrero de 2013 en su óptimoa madurez. | Cantidad: 8.825 Botellas de 0,75 L 60 Botellas de 1,5 L 30 Botellas de 3 L |
| Composición varietal: 55% Tannat 23% Merlot 22% Tempranillo | Envasado: 7 de Octubre de 2014, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo. | Lote: 1814 |
| Ubicación geográfica: Las Violetas, Canelones Melilla, Montevideo | Servicio: Decantar y servir entre 16-18°C | Alcohol: 14,7° |
| Viñedo: Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo. | Potencial de Guarda: 12-15 años | Acidez Total: 3,6 g/L de H2SO4 |
| Producción: 45 HL/Ha | | PH: 3,75 |
| | | Acidez Volátil: 0,5 g/L de H2SO4 |
| | | Azúcar: 3,1 g/L |

Safrá 2014. Jantar em 27/07/2016, Old West.