

MONTE VIDE EU 2014

Monte Vide Eu 2014 ▼

NOTA DE CATA

Vino se capa alta y coloración púrpura con reflejos morados.

A copa quieta nos regala aromas frutales, producto de sus variedades, como frambuesas y cerezas sobre un fondo ahumado y con especias.

En copa agitada nos demuestra su complejidad con aromas propios de su largo pasaje en barrica como tabaco y cacao.

En boca su ataque es levemente dulce, justa acidez y taninos aterciopelados que le dan una sutil estructura.

De final largo y muy buen recuerdo en boca.

Ideal maridaje de carnes rojas y de cordero. También perfecto como último vino de una cena, acompañado de un habano.

VINIFICACION

Vino de corte 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 15 días,

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:

[34°47s](#) | [56°16w](#)

ABIERTO DE LUNES A SÁBADOS

Horario:

de 9:00 a 19:00 hs.

Visitas Guiadas

de Lunes a Sábados

10:30, 11:30, 13:30 y 16:00 hs.

MAPA DE ACCESO

COMO LLEGAR

Safrá 2014. Jantar em 22/12/2016. La Ribbota, na Pantucci Trattoria.

dependiendo de la vinificación de cada parcela. Crianza por separado de las tres variedades entre 9 y 14 meses, dependiendo de la parcela en barricas de roble francés y americano.

COMPRAS

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

PREMIOS

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



Safra 2014. Jantar em 22/12/2016. La Ribbota, na Pantucci Trattoria.