

H. Stagnari
Vinos de Autor



DINASTÍA (TINTO)

- Productor: H. Stagnari
- Región: La Caballada – Salto
- Composición: Corte exclusivo de la familia en base a la cepa Tannat.
- Tipo de Vino: Tinto – Seco
- Botella: 750ml – Se embotellan 1.500 botellas por año numeradas.
- Cosecha: 2013
- Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.
- Alcohol: 14°
- Viñedos: 1×1, densidad de plantación 10000 plantas por hectárea .Distancia de plantación entre plantas 1 metro y distancia entre filas 1 metro. En este viñedo se obtiene producciones inferiores a un kilo por planta, con lo que se logra una excelente concentración de aromas, perfumes, color y taninos de la uva.
- 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: Rojo intenso con fuertes reflejos azules impactan nuestros ojos. Interesante nariz donde predominan las frutas negras, las pasas, y las especias no tan intensas. En la boca se amalgaman todos los aromas definiéndolo como un vino elegante y sutil con taninos presentes y muy agradables. Su crianza en roble francés logran un aporte que se expresa en una sutil vainilla logrando un final de boca eterno.
- Temperatura de servicio: 16-18°C

Safra 2013. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.