

<http://www.stagnari.com/vinos/dayman/>

H. Stagnari
Vinos de Autor



DAYMAN

- Productor: H. Stagnari
- Región: La Caballada – Salto
- Composición: Tannat 100%
- Tipo de Vino: Tinto – Seco
- Botella: 750ml
- Cosecha: 2013
- Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- Alcohol: 14°
- Viñedos: Este vino se obtiene de parcelas con una densidad de plantación de un metro por hectárea y una producción que no supera los 7.000 kilos. Controladas por un importante raleo de racimos.
- 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 barricas de roble francés y roble americano y 6 meses en botella.
- Nota de Cata: Se presenta de color negro con sutiles reflejos violetas y una impresionante nariz que nos recuerda a pasas de higo y ciruela. La franqueza en boca nos deslumbra con taninos maduros bien presentes. Redondo y robusto, el ahumado que desprende de la combinación de dos maderas prolongan su final.
- Temperatura de servicio: 16-18°C

Safra 2014. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.