

<http://www.bodegabouza.com/pt-br/tannat>



BOUZA TANNAT

VINIFICAÇÃO

Seleção manual das uvas de grão em grão. Fermentação 26°C, 80% em tanques de aço e 20% em tanques de betão. Maceração de 10 a 12 dias com duas bombeamento diariamente. Crianza 13 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Localização geográfica:

Las Violetas, Canelones e Melilla, Montevideú.

Composição varietal:

100% Tannat

Vinho

Tinto

Vinhedo

Sistema de condução em espaldeira.
Solo limo-argiloso com elevada percentagem de calcário.

Serviço:

Decantar y servir a 16 graus CC

Lote

1016

pH

3,88

Potencial de guarda

Produção

56 HL/Ha.

Engarrafamento:

20 de agosto de 2016, sem filtragem para preservar o potencial máximo da vinha.

Teor Alcoólico:

15 % Vol

Acidez Volátil

0,5 g de H₂SO₄/L

7-8 anos

Quantidade:

31.749 Garrafas

Colheita:

Manual, entre 24 de fevereiro e 5 de março de 2015, em sua melhor maturidade.

Acidez total

3,2 g/l de H₂SO₄

Teor de Açúcar:

2,8 g/L

Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.