



FICHA TÉCNICA

Tannat - Cabernet Franc Clásico



Productor: Bodega Filgueira.

Región: Santa Lucía, Canelones, Uruguay - Viñedo único.

Código EAN 13: 7730932440973 - BOTELLA DE 750 CC

Código DUN 14: 17730932440970- Caja x 12 botellas

Composición: 50% Tannat - 50% Cabernet Franc.

Cosecha: 2015.

Alcohol: 13% Alc. Vol.

Tipo de vino: Tinto seco.

Producción: 8.000 botellas por hectárea.

Nombre de marca: FILGUEIRA CLASICO

Vinificación: Recolección de uvas manual y selectiva. Maceración pre y post fermentativa de aproximadamente 3 días. Toda la elaboración y conservación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas

Nota de cata: Se presenta con gran estructura en copa, de color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz se perciben notas frutales con sutil presencia de especias

como el pimiento dulce. Taninos redondos en boca y equilibrada acidez. Se destacan las frutas como la cereza negra, moras y guindas, que ofrecen la delicadeza adecuada para un vino de largo final.

Maridaje: Ideal para disfrutar junto a platos a base de carnes rojas, fundamentalmente estofadas ó en preparaciones con vegetales asados.

Temperatura ideal de servicio: Entre 16°C - 18°C.

Tiempo óptimo de guarda: De 2 a 3 años.



Safrá 2017. Jantar em 21/11/2018. Ópera Arte.