

DON
PASCUAL



TANNAT

Variedades: Tannat 100%
 Kilogramos por hectárea: 10,000
 Hectolitros por hectárea: 60-65
 Región: Juanicó
 Suelo: Calcáreo arcilloso
 Clima:
 ~ Templado con influencia oceánica
 ~ Temperatura media anual 16.6°C
 ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACION:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente
 ~ Segunda selección en bodega
 ~ Maceración pre-fermentativa fría de granos en tanques de acero inoxidable por 3 días
 ~ Maceración total durante 10 días
 ~ Délestages diarios
 ~ Fermentación entre 22°C a 26°C.

NOTAS DEL ENOLOGO:

Homenaje de Establecimiento Juanicó a Don Pascual Harriague introductor de la variedad Tannat en el viñedo uruguayo. La excelencia del Tannat se logra cuando la madurez polifenólica de su piel y sus semillas alcanzan la plenitud. Juanicó es un Terroire ideal para lograrlo.

Color: Rubí oscuro con resonancias granate

Nariz: Aroma a brea, tinta y regaliz sobre fondo de mermelada de frutas como el higo y la ciruela negra.

Boca: Seco, muy armónico con taninos sedosos y civilizados. Estructura poderosa pero cortés, largo final sobre el eco de las frutas del bosque especialmente moras.

Servicio: 18° C - 20° C.

Recomendación: Muy recomendado para carnes rojas asadas y horneadas, quesos fuertes, caza de pelo, guisados y platos poderosos.

Bodega y viñedos Ruta 5, Km, 38,200 - Juanicó - Canelones - Uruguay 90400
 Tel.: +598 (0) 335 9725 - Fax: +598 (0) 335 9625 - E-Mail: juanico@juanico.com - Web site: www.juanico.com

Churrasco. Jantar em 03 de setembro de 2011.