

<http://www.varelazarranz.com/catalogo-item/tannat-reserva/>

Tannat Reserva



FICHA TÉCNICA

- Nombre del vino: Tannat Reserva.
- Tipo de vino: Tannat Tinto Reserva.
- Región de Producción: J. Suárez.
- Variedad de uva: 100 % Tannat.
- Alcohol: 13 % vol.
- Vinificación: Ingresa la uva en cajas de 20 kilos, con adición de enzimas y levaduras seleccionadas, fermenta a una temperatura de 26 °C, se realiza una maceración de 15 días. Se descuba a barricas roble donde realiza la fermentación maloláctica. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano y 10 meses en botella.
- Nota de cata: Color rojo con matices violáceos. Aroma complejo, predominan los frutos del bosque con notas de vainilla, chocolate y nuez. En boca se conjugan notas frutales y mentoladas con taninos maduros
- Temperatura de servicio: 18 °C
- Maridaje: Muy bueno para acompañar carnes especiadas o braceadas y quesos fuertes o en fondue.

Safra 2018. Jantar em 14/12/2021. Carmel Gastrobar.