



TANNAT

Variedades: Tannat 100%

Kilogramos por hectárea: 10,000

Hectolitros por hectarea: 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.