



TANNAT MERLOT

Variedades: Tannat 50% & Merlot 50%

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 ELABORACIÓN:

- ~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente en su madurez óptima
- ~ Tannat y Merlot son macerados por separado a fin de obtener la mayor concentración de sus aromas y sabores varietales.
- ~ Se utilizan modernos tanques de acero inoxidable especialmente diseñados para evitar la rotura de la piel de los granos de uva durante la fermentación
- ~ Fermentación con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas entre 22°C y 24°C
- ~ Decisión del corte por degustación y balance de las características de cada varietal

NOTAS DEL ENÓLOGO:

En la decisión de asociar virtudes, Tannat y Merlot suman en este vino sus mejores cualidades lográndose un cuerpo generoso y aterciopelado.

Color: Púrpura vivaz

Nariz: Delicioso aroma de frutos rojos, frambuesa, moras y cerezas

Boca: Redondo y elegante con taninos aterciopelados

Servicio: 18° C - 20° C.

Recomendación: Ideal para acompañar carnes rojas, charcutería y quesos.