



LICOR DE TANNAT

RESUMEN:

Variedad: 85% Chardonnay y 15% Albariño

Método de elaboración: Clásico de fermentación en botella

Crianza sobre sus borras: 12 meses

Tipo: Espumoso Natural EXTRA BRUT

Azúcar residual 5,8 gr / litro

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

LA COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente a fines de marzo en donde se apreciaban uvas sobre maduras y un pequeño porcentaje de pasas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

El vino fue elaborado siguiendo un riguroso protocolo que consistía en un suave despalillado, maceración en frío durante 48 horas. Luego inoculación con levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica. Durante la misma se procedió a dar 2 remontajes diarios y 2 hundimientos de sombrero por medio del bazuqueo. A los 7 días luego de la molienda en la mitad de la fermentación, se descubó el mosto – vino y se agregó alcohol vínico de alta calidad para detener la fermentación. De esta manera el licor contiene azúcares naturales provenientes de las uvas en una concentración de 60 gramos por litro.

El estacionamiento se realizó en una bodega de roble americano y una francesa durante 15 meses.

VIÑEDO

Está situado a pocos kilómetros de la ciudad de Carmelo, en el corazón de Colonia Estrella y muy cerca de la bodega. Los suelos son de textura franca limosa, que proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, otorgando mostos concentrados, con complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

CATA

Su color es violeta muy oscuro, con aromas a pasas de uvas e higos y notas de chocolate, vainilla y café. En boca es muy equilibrado con notas de frutas muy maduras y chocolate.

Recomendado para acompañar: frutos secos, quesos fuertes y postres

Temperatura de Servicio: 8°