



TANNAT ROSE

RESUMEN:

Plantas: 1000

Plantación: octubre 1992

Variedad: 100% Tannat

Vinificación: prensado directo

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

Alcohol: 12,8 % v/v

LA COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente en el mes de Febrero en su punto óptimo, en donde el nivel de azúcar estaba equilibrada con la acidez natural.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboró siguiendo un riguroso protocolo que consistía en prensado directo. Inmediatamente el jugo fue enfriado a 4°C durante 48 horas para realizar su desfangado. Luego se procedió a la inoculación con levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica. Al finalizar esta, se trasegaron para eliminar las borras gruesas.

CATA

Presenta rosado muy suave. Nariz muy intensa y afrutada, donde se destaca aromas a frutilla y cereza.

En boca es muy frutal, equilibrado y fresco con un final levemente abocado.

Recomendado para acompañar: ensaladas, brusquetas, pastas y carnes blancas.

Temperatura de Servicio: 12°