



Tierra de Tannat

- Uruguay al mundo en una botella -



**VINOS
Y
ESPUMOSOS**



Bodega Rosés

V i n o s F i n o s



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Esta línea de vinos surge en el año 2011.

A pesar de su juventud, nos ha regalado grandes satisfacciones, ya sea por los premios obtenidos con sus etiquetas, como también a través de la excelente receptividad de los consumidores.

Son vinos que en general se producen en partidas limitadas, principalmente en los alta gama, ya que lo que se busca es mantener el standard de excelencia en todas sus líneas.



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Tannat Reserva 2013

Se trata de un vino expresivo, elegante, con aromas terciarios propios de su crianza en madera.

Presenta un color rojo rubí intenso, brillante y concentrado, típico del tannat.

En nariz destaca la madurez de la fruta, aromas tostados y café.

En boca es envolvente, de cuerpo medio y equilibrado. Sus taninos le dan carácter, es vivo en acidez y persistente.



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Malbec – Tannat Reserva 2015

Este bivarietal, está compuesto por un 58 % de Malbec y 42 % de Tannat. Logra un equilibrio entre la suavidad e intensidad aportadas por sus variedades.

De color rojo intenso, con reflejos violáceos. Con notas de pasas, tabaco y frutos secos.

En boca se presenta vivo, con buena acidez, jugoso y persistente en aromas en el retrogusto final.



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Cabernet Sauvignon Reserva 2015

Este varietal de crianza, ha recibido un añejamiento de 14 meses en barricas de roble francés y americano.

Color granate intenso, con aroma especiado, concentra fruta roja madura, vainilla, pimientos, chocolate y nueces.

En boca es de ataque fresco, textura untuosa y cuerpo denso. Gran exponente de la variedad.



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Chardonnay Reserva 2015

Es un vino atractivo, franco y delicado.

Presenta un color amarillo claro, con tonalidades verdosas.

De aromas elegantes, con notas a fruta cocida y almendra.

Equilibrado en boca, de gran volumen y final agradable. Invita a seguir degustando.



Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Torrentés Cosecha 2015

Varietal de color amarillo pajizo, brillante y luminoso.

Intenso en aromas a fruta fresca, tropical, recuerda a melón, pomelo, ananá y durazno.

Acidez equilibrada, que le aporta frescura y resalta aromas, ligero en boca y final sutil.



Tierra de Tannat!

CUARTO DE SIGLO

VCP Cosecha 2016

Línea de varietales jóvenes, donde se expone lo más puro de la cepa. Vinos frescos, equilibrados, de paladar ligero, prontos para disfrutar en toda ocasión.

Se presentan en tintos, rosados y blancos.

La noble expresión del terroir en la copa.



T

Tierra de Tannat!

DON JACINTO

Licor de Tannat

Una cuidadosa selección de la uva, maceración prolongada y reposo en roble durante 12 meses, ofrecen este licor de gran complejidad y elegancia.

Color caoba con reflejos violáceos, brillante y vivaz.

En boca es dulce y amable, de taninos intensos propio de la variedad, y de textura untuosa.

Notas a pasas, higos, tostados y café, de gran persistencia. Compañero ideal de postres y chocolate.



Tierra de Tannat!

PREMIACIONES

Tannat Reserva 2013 – Medalla de Oro, Tannat al Mundo 2016 Uruguay.

Tannat Reserva 2013 – Medalla de Plata, Selections Mondiales des vins 2014 Canada.

Licor de Tannat 2011 – Medalla de Plata, Tannat al mundo 2013

Licor de Tannat 2011 – Sociedad de Catadores 2014, elegido como mejor Licor.



Tierra de Tannat!

OLIVA
VIRGEN
EXTRA



Tierra de Tannat!



TUPERCÍ

Aceite de Oliva / Virgen Extra

Nuestro Trivarietal

Arbequina-Frantoio-Coratina

Intenso



Cuando empezamos a elaborar nuestros primeros aceites, buscamos un blend que pudiésemos repetir, por ser de nuestros cultivos, y que sintetizase nuestra pasión por el aceite de oliva, mostrando a la vez intensidad y delicadeza, aromas y sabores únicos. La conjunción de estas variedades, más su adaptación al terroir de nuestra finca, desembocó en este trivarietal que es nuestro clásico, y que ya ha sido premiado en Argentina, en Nueva York y en Japón.

Descripción: Frutado verde medio y amargo leve e intenso picante con aromas y sabores complejos con connotaciones principalmente verdes. Aromas a hierbas, y a fruto y hojas de tomate



Tierra de Tannat!

Frantoio



Variedad emblemática de Italia y de la Toscana, con muy buena adaptación en Uruguay, principalmente en el sur, como es nuestra zona de Florida. De muy buena aptitud aceitera, cosechada temprano como hacemos en nuestra Almazara, nos brinda aceites frutados y aromáticos, con un picante interesante. Es el prototipo de aceite italiano en cuanto a su calidad y características organolépticas.



Tierra de Tannat!

Picual



La variedad andaluza por excelencia, es la más cultivada en España. Produce excelentes aceites, verdes, intensos en su sabor. Estamos muy orgullosos de este varietal que les estamos ofreciendo. Aceite muy aromático donde destacan notas de tomates y hierbas aromáticas.



Tierra de Tannat!

Coratina



Variedad originaria del sur de Italia, principalmente de la región de Puglia. Produce un aceite de alto contenido de polifenoles, potente e intenso en picantes y amargos.

Se utiliza mucho en blends, pero les ofrecemos la oportunidad de probarla pura al 100%.

Perfil de frutado muy intenso de connotaciones verdes principalmente. Presenta amargo y picante muy intenso.

Aceite premiado en ARGOLIVA 2017, 3º en el mundo en categoría de frutado intenso en producciones pequeñas.



Tierra de Tannat!



QUESOS
BOUTIQUE



Tierra de Tannat!

- QUESOS MADUROS BLANDOS - (LECHE DE VACA)

GORGONZOLA



Es un queso de masa extensible, caracterizada por estrías verdes, grisáceas; de textura cremosa y elástica. Su color es blanco pajizo de sabor picante o dulce. De corteza fina, rugosa, su color está caracterizado por tonalidades verdes y grisáceas. Recomendaciones para su consumo: Gorgonzola picante: combinado con pastas, arroces, polenta y salsas calientes. Tabla de quesos. Gorgonzola dulce: ideal para postre combinado con frutas de estación o con frutas secas. Y tabla de quesos.



Tierra de Tannat!

REBLOCHON



Es un queso de cualidades excepcionales, de pasta suave, con sabor cremoso y afrutado, de aroma agradable. Su color es blanco pajizo y su corteza fina cubierto de una delgada espuma blanca.

Recomendaciones para su consumo: Muy conveniente como plato de queso, acompañado con salsas de frutas. Como complemento de ensaladas de hojas verdes. El plato típico es la Tartiflette.



Tierra de Tannat!

CUARTIROLO LOMBARDO



Es un queso de cualidades excepcionales, de pasta suave, con sabor cremoso y afrutado, de aroma agradable. Su color es blanco pajizo y su corteza fina color amarillo azafrán cubierto de una delgada espuma blanca. Recomendaciones para su consumo: Muy conveniente como plato de queso, acompañado con salsas de frutas. Como complemento de ensaladas de hojas verdes.



Tierra de Tannat!

TORTA DE GORGONZOLA Y MASCARPONE



Es una torta que se realiza con queso gorgonzola madurado de un año y mascarpone rellena con nueces. Recomendaciones para su consumo: En tabla de quesos y acompañado con higos, o dátiles y pistachos.



Tierra de Tannat!

QUESO DE CABRA



Es un queso muy bien logrado partiendo de una mezcla de las dos leches, Con una pasta semi blanda, madurado durante 5 meses con el hongo roquefortis.

Su sabor es intenso y picante. Se acompaña casi siempre con frutas frescas, miel o mermeladas.

En Nonno Antonio se acompaña con dátiles, ciruelas, orejones y peras al aceto balsámico.



Tierra de Tannat!

TIPO CABRALES



Es un queso con poca maduración, suave al paladar y semi graso. De color blanco en el corte, de sabor delicadamente ácido resultando muy agradable sin tener un aroma intensa a cabra. Recomendaciones para su consumo: Tabla de quesos, ensalada griega, macerado con aceitunas verdes en aceite de oliva, sobre ensalada de hojas verdes, relleno de pastas, en pizzas, rellenos de empanadas. Presentación: Hormas de 600 grs.



Tierra de Tannat!

ESTUARIO DEL PLATA



Tierra de Tannat!



CAVIAR



SAN GREGORIO DE
POLANCO

RIO NEGRO URUGUAY



OSCIETRA GRAND RESERVE



T *Tierra de Tannat!*

SIBERIAN RESERVE



Tierra de Tannat!