Artesana

VINOS FINOS DE URUGUAY

TANNAT-ZINFANDEL-MERLOT
RESERVA 2015
EDICIÓN LIMITADA
CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 55% Tannat, 25% Zinfandel, 20% Merlot
COSECHA: Marzo 2015
MACERACIÓN: Pre-fermentativa durante 48 horas a bajas temperaturas, luego continuó marcerando durante la fermentación alcohólica
FERMENTACIÓN: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días aproximadamente
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barricas
AÑEJAMIENTO: En barricas de roble francés durante 24 meses
ESTABILIZACIÓN: Natural en barricas de roble
ENVASADO: Marzo 2017
PRODUCCIÓN: 2154 botellas
DISEÑO DE VINOS: Analía Lazaneo y Valentina Gatti

DESCRIPCIÓN DE LA AÑADA

La añada 2015 estuvo marcada por la cálida primavera. Esto provocó un adelanto en el ciclo vegetativo, que sumado a las escasas lluvias ocurridas en el verano, dieron como resultado una óptima madurez de la uva, generando vinos con buena concentración, volumen y elegancia. Se trata de una añada extraordinaria con gran potencial de guarda.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 14,5% vol.
ACIDEZ TOTAL: 3,9g/l
AZÚCAR: 2,1 g/l
PH: 3,72

(598) 95-780629 • VENTAS@ARTESANAWINERY.COM • WWW.ARTESANAWINERY.COM