



TANNAT-MERLOT 2016 CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 60% Tannat, 40% Merlot

COSECHA: Marzo 2016

MACERACIÓN: Pre-fermentativa y fermentativa a temperatura controlada

FERMENTACIÓN: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días aproximadamente

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barricas

AÑEJAMIENTO: En barricas de roble francés y americano durante 14 meses

ESTABILIZACIÓN: Por frío en tanques de acero inoxidable

ENVASADO: Mayo 2017

PRODUCCIÓN: 8332 botellas

DISEÑO DE VINOS: Analía Lazaneo y Valentina Gatti

DESCRIPCIÓN DE LA AÑADA

La añada 2016 fue ligeramente más fría que la añada 2015, generando vinos menos concentrados y más frescos. Sin duda se trata de una gran añada, con vinos que ya se muestran muy amables en boca.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,9 g/l

AZÚCAR: 2,1 g/l

PH: 3,41