



TANNAT RESERVA 2015 CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tannat

COSECHA: Marzo 2015

MACERACIÓN: Pre-fermentativa durante 48 horas a bajas temperaturas, luego continuó macerando 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 y americano nuevas y de segundo uso durante 12 meses

ESTABILIZACIÓN: Por frío en tanques de acero inoxidable

ENVASADO: Marzo 2016

PRODUCCIÓN: 14550 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: 14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,5 g/l

AZÚCAR: 2,2 g/l

PH: 3,95