



TANNAT SIN BARRICA 2015 CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tannat

COSECHA: Fines de Marzo del 2015

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN: Durante 20 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con adición de levaduras seleccionadas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Con agregado de bacterias lácticas en tanque

AÑEJAMIENTO: Permaneció en tanques de acero inoxidable por un periodo de 12 meses hasta su envasado

ESTABILIZACIÓN: Por frío en tanques

ENVASADO: Marzo 2016

PRODUCCIÓN: 2000 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% vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,2 g/l

AZÚCAR: 2 g/l

PH: 3,80