



TANNAT-ZINFANDEL 2016 CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 80% Tannat, 20% Zinfandel

COSECHA: Marzo 2016

MACERACIÓN: Prefermentativa 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 2017

PRODUCCIÓN: 2154 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% vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,6 g/l

AZÚCAR: 2 g/l

PH: 3,6