

MONTE VIDE EU

2015	2014	2013	2012	2011
------	------	------	------	------



Vinificación

Vino de corte de una selección de barricas de las variedades Tannat, Merlot y Tempranillo. Vinificación por separado de las tres variedades, con selección manua de la uva grano por grano.

Fermentación a 26°C con 2 remontajes diarios y post maceración con 1 pigeage diario. Tiempo de maceración total de 9 a 14 días, dependiendo de la vinificación de cada parcela. Crianza por separado de las tres variedades entre 9 y 12 meses, dependiendo de la parcela en barricas de roble francés y americano.

Nota de cata

Color rojo intenso. Aromas a frutos, ciruela y mora, con notas de vainilla y tostado. En boca se presenta equilibrado, redondo, con volumen medio y taninos sedosos. Final muy prolongado. EB, 4/4/2017

		Vino
--	--	------

BOUZA

Ubicación geográfica	Composición varietal	
Las Violetas, Canelones. Melilla, Montevideo	55% Tannat, 27% Merlot, 18% Tempranillo	Tinto
Viñedo	Producción	Cantidad
Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.	43 HL/Ha.	10.849 botellas de 0,75 L 30 botellas de 1,5 L 15 botellas de 3 L
Servicio	Envasado	Cosecha
Decantar y servir entre 16-18°C	14 de Setiembre de 2016, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo	Manual, el 22 de Febrero de 2016, en su óptima madurez. Tannat, entre el 25 de Febrero y 7 de Marzo Merlot, entre el 18 y 28 de Febrero< Tempranillo, entre el 13 y 21 de Febrero.
Lote	Alcohol	Acidez total
1912	14.3	

La bodega

Nuestra familia

Nuestros vin

BOUZA

3,1 g/l de H2SO4		
PH	Acidez Volátil	Azúcar
3,8	0,5 g de H2SO4/L	2,8 g/L

La bodega

Nuestra familia

Nuestros vin

Verlo en la tienda

BOUZA

