

TANNAT

2016 Sin barrica

2015 sin barrica

2015

2014

2012



Vinificación

El año 2016 presentó un clima muy particular durante la madurez de las uvas Tannat y dió vinos muy agradables al terminar la fermentación alcohólica. Es una cosecha que ofrece la oportunidad de apreciar las características de esta variedad sin necesidad de una crianza prolongada. Es por esto que envasamos este vino sin pasaje por barrica. Selección manual de la uva grano por grano.

Fermentación a 26°C en tanques de acero inoxidable. Maceración durante 10 días con 2 remontajes diarios.

Nota de cata

Color morado muy intenso con reflejos violetas.

En nariz presenta frutas rojas y dulce de membrillo, desarrollándose con aromas que recuerdan a especias y vainilla. En boca se presenta con acidez equilibrada, gran volumen y estructura tánica. Final prolongado. EB, 4/4/2017.

Vino

Ubicación geográfica	Composición varietal	
Las Violetas, Canelones. Melilla, Montevideo.	100% Tannat	Tinto
Viñedo	Producción	Cantidad
Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.	78 HL/Ha.	10.980 botellas
Servicio	Envasado	Cosecha
Decantar y servir a 12°C.	3 de Noviembre de 2016, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo.	Manual, entre el 18 y 24 de Marzo de 2016, en su óptima madurez.
Lote	Alcohol	Acidez total
2316	14°7	4,6 g de H2SO4/L
pH	Acidez Volátil	Azúcar
3,65	0,35 g de H2SO4/L	2,0 g/L

Verlo en la tienda

BOUZA

