



# DON PRÓSPERO

## TANNAT MACERACIÓN CARBÓNICA 2017

### Ficha Técnica

La maceración carbónica es una antigua técnica de vinificación sin el estrujado de las uvas que tiene su origen en los griegos y romanos, que nuestra bodega ha adaptado a la variedad Tannat, siendo la única que lo elabora en forma comercial.

Nuestro Tannat Maceración Carbónica es elaborado con especiales cuidados que comienzan en el viñedo con racimos seleccionados y transportados a la bodega en cajas de 10 kg preservando en todo momento la integridad de los granos de uvas, elemento fundamental en la elaboración de este vino.

Las uvas son fermentadas en racimos enteros bajo una atmósfera de gas carbónico, con la obtención de una fermentación natural intracelular, o sea dentro del grano de uva.

En los sucesivos días continúa su maceración y cuando logramos el punto justo por degustación es prensado suavemente. El mosto obtenido de esta prensada termina de fermentar en cubas a temperatura controlada de forma tradicional.

Dicha técnica nos brinda la posibilidad de degustar un vino del año a los 15 días de terminada la fermentación maloláctica, mejorando notablemente sus caracteres organolépticos, brindando mayor suavidad en boca gracias a la disminución de la acidez y, además, aumentando la extracción de aromas.

### Nota de cata

Color rubí claro con reflejos violáceos. Gran potencial aromático recordando frutas rojas y bananas. En boca se presenta bien equilibrado, armonioso y suave gracias a la disminución de la acidez que lo convierte en un Tannat diferente a los elaborados tradicionalmente.