



EXCLUSIVE TANNAT 2015 (CLOSED BARREL)

Ficha técnica:

La fermentación *a barril cerrado* es una técnica tradicional y muy antigua. Para este vino no se controla la temperatura ni se hacen agregados de enzimas o levaduras, la fermentación sucede gracias a las levaduras que la uva posee en su cascara (levaduras indígenas).

Las uvas se cosechan con una madurez óptima y al llegar a la bodega realizamos un despalillado manual para poder obtener los granos enteros los que colocaremos dentro de barricas de roble francés donde la fermentación va a tener lugar.

Cuando la fermentación alcohólica termina se dejan las cáscaras en contacto con el vino durante 30 días más. Buscamos que la fermentación maloláctica suceda para lograr una redondez final.

Para poder realizar el prensado de los orujos tenemos que desarmar la barrica y manualmente ponerlos en una prensa manual donde realizaremos un leve prensado.

De dos barricas de fermentación obtenemos solamente una para la crianza que será de un año mínimo.

Nota de cata:

Su color es intenso, morado brillante con destellos violáceos.

Los aromas recuerdan a vainillas, frutas abrigadas y ciruelas pasa.

Se presenta intenso en boca, robusto, con un picor elegante combinado con una tanicidad presente y madura. Posee una complejidad que lo hace muy equilibrado, misterioso.

Su final prolongado lo hace ideal para acompañarlo con carnes rojas estofadas.