

LA FIESTA SUR

TANNAT 2015



Ficha Técnica

Elaborado con uvas provenientes de nuestro viñedo cosechadas con excelente punto de maduración manualmente en cajas de 18 kg.

Despallado y molienda, maceración en frío durante 24 horas, luego sembramos levaduras seleccionadas dando comienzo la fermentación alcohólica durante siete días a temperatura controlada (25° a 28°), suave prensado final.

Así logramos un vino joven, aromático, con taninos suaves y sedosos, fácil de beber.

Alcohol: 13.0 % vol

Acidez: 3.4 gr/l

Azúcar: 2,0 gr/l

pH: 3,6

Nota de Cata

Color: rubí intenso

Nariz: aromática, fruta roja y cassis.

Boca: buena estructura, con taninos redondos, fruta negra y roja, típica del Tannat.

Maridaje

Carnes rojas, pasta acompañadas con salsas condimentadas.

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C