



ARTESANA RESERVA TANNAT/ZINFANDEL

País, Região e Sub-região

Uruguai / Las Brujas / Canelones



Vinhedo

De altitude, a 800m acima do nível do mar.



Uva

80% Tannat e 20% Zinfandel



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Pré-fermentativa durante 48 horas em temperatura baixa, na sequência maceração durante a fermentação alcoólica. Fermentação em tanques de aço inox a temperatura controlada durante 20 dias. Fermentação malolática em barris de carvalho e envelhecimento durante 12 meses em barris de carvalho francês e americanos novos e de segundo uso. Estabilização a frio em tanques de aço inox.



Notas de Degustação

No nariz apresenta uma grande complexidade de aromas, desde os frutos maduros até as especiarias e um delicado defumado. Na boca é redondo, com taninos suaves e amadurecidos, resultando em um longo final.



Harmonização

Carnes vermelhas, carnes de caça e porco.



Sobre a Vinícola

Artesana Winery é uma vinícola boutique que produz apenas vinhos finos de alta qualidade. Está localizada em Las Brujas, Canelones, a região vinícola principal do Uruguai. Dos 8,5 hectares de vinhedo são colhidas a mais alta qualidade de uvas que expressam de forma única o seu terroir. Vinhos artesanais mostram um profundo aroma de frutas e toque impecável de tanino, sendo ao mesmo tempo elegante e complexo. A linha é composta de vinhos monovarietal Tannat, cortes de Tannat e Zinfandel, o primeiro e único no Uruguai.