



ARTESANA TANNAT RESERVA – EDIÇÃO LIMITADA



País, Região e Sub-região

Uruguai / Las Brujas / Canelones



Vinhedo

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



Uva

100% Tannat



Safra

2020



Teor Alcoólico

15,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pré-fermentativa durante 48 horas a frio, fermentação alcoólica em seguida. Fermentação em barricas de carvalho francês abertas durante 8 dias. Fermentação malolática e envelhecimento de 15 meses em barricas novas de carvalho francês. Estabilização natural nas barricas.



Notas de Degustação

Encorpado e impregnado com cassis ricos e muitas amoras. Inundado com camadas de alcaçuz, cravo, cedro e pimenta da Jamaica. Na boca é harmônico, redondo e com final persistente. Vinho com boa concentração e grande equilíbrio com potencial de guarda. Temperatura de serviço de 16° C.



Harmonização

Ideal com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça, porco e massas.



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.