



ARTESANA ZINFANDEL RESERVA – EDIÇÃO LIMITADA



País, Região e Sub-região

Uruguai / Las Brujas / Canelones



Vinhedo

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



Uva

100% Zinfandel



Safra

2020



Teor Alcoólico

15%



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

No nariz apresenta uma grande complexidade de aromas de frutos maduros. Na boca é redondo, com taninos suaves, elegante e fresco. Vinho com boa concentração e grande equilíbrio com potencial de guarda. Temperatura de serviço de 16° C.



Harmonização

Ideal com 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.