

OMM TANNAT

VARELA ZARRANZ

DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: URUGUAI, Canelones

UVAS: 100% Tannat

SAFRA: 2020

ÁLCOOL: 12,2%

ELABORAÇÃO: colheita manual, maceração pré-fermentativa de 24 horas e fermentação a temperaturas entre 20°C e 23°C com duas remontagens diárias para extração da cor. Depois de pronto é estabilizado e aguarda 6 meses até o engarrafamento

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho rubi intenso com toques violáceos. O nariz apresenta aromas de ameixa, amora, groselha preta e um pouco de jabuticaba. Em boca tem taninos bem domados e corpo médio. É um Tannat saboroso, ideal para petiscos de carne e embutidos.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

A Viña Varela Zarranz foi fundada em 1933, em propriedade histórica dedicada as vinhas desde 1888. De tradição familiar, atualmente 4 gerações dividem as responsabilidades administrativas e de produção da vinícola. Sua cave subterrânea (construída em 1892) abriga a maior coleção de barris do Uruguai. Agora toda tradição do vinho uruguaio você encontra na MMV Importadora.

