

# VARELA ZARRANZ OPEN CELLAR TANNAT

VARELA ZARRANZ



## DADOS TÉCNICOS

**PAÍS/REGIÃO:** URUGUAI, Canelones

**UVAS:** 100% Tannat

**SAFRA:** 2018

**ÁLCOOL:** 14,1%

**ELABORAÇÃO:** colheita manual e fermentação em barris de carvalho com tampo aberto de 1º uso americano (60%) e francês (40%). Maceração de 15 dias com 7 pisas diárias. Após a prensa retorna para barris de carvalho novos e envelhece por 12 meses

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi com matiz violácea. O nariz apresenta aromas de frutas passas, como figo, cereja preta, ameixa, cassis, e fundo de chocolate ao leite e meio amargo. Em boca tem muito corpo e estrutura, com taninos redondos e acidez marcante, mostrando grande potencial de guarda. Recomenda-se decantar

## 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.