

VARELA ZARRANZ RESERVA TANNAT

VARELA ZARRANZ



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: URUGUAI, Canelones

UVAS: 100% Tannat

SAFRA: 2019

ÁLCOOL: 13,5%

ELABORAÇÃO: vinhedos antigos, colheita manual e fermentação com leveduras selecionados por 15 dias. Maloláctica em barris que antecedem 6 meses de envelhecimento em barris de carvalho francês premium de 1º uso, seguidos de 10 meses em garrafas

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi com matiz violácea. Aroma complexo e completo, com tudo que um Tannat tem que ter - frutas maduras como cereja, ameixa, groselha, mirtilo, jaboticaba, cassis, se misturam ao aporte rico e fino da madeira, como nozes e manteiga. Em boca os taninos são maduros e o frescor pungente. Grande vinho!

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.