

# VARELA ZARRANZ ROBLE FUSIÓN

VARELA ZARRANZ

## DADOS TÉCNICOS

**PAÍS/REGIÃO:** URUGUAI, Canelones

**UVAS:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Tannat e 20% Merlot

**SAFRA:** 2020

**ÁLCOOL:** 13,2%

**ELABORAÇÃO:** cada uva é fermentada em separado, seguindo os padrões de vinificação da linha. O corte é feito em tanques de aço inox e depois envelhece 10 meses em barris franceses e americanos

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho rubi com reflexos violáceos. O nariz é complexo, destacando-se frutas vermelhas e escuras, como cereja, morango, ameixa, mirtilo e cassis, com notas de pimenta e mentoladas, com fundo de caramelo e baunilha. Em boca tem muita presença, é robusto, mas de fácil compreensão - final longo

## 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.

