

VARELA ZARRANZ ROBLE MARSELAN

VARELA ZARRANZ



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: URUGUAI, Canelones

UVAS: 100% Marselan

SAFRA: 2020

ÁLCOOL: 13,5%

ELABORAÇÃO: colheita manual, maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas. Maloláctica em tanque e envelhecimento em barris de carvalho francês por 10 meses

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho púrpura intensa, nota-se todo corpo e estrutura já no visual. O nariz é complexo, com forte perfil de especiarias, como cravo, canela e pimenta, e também toques defumados que se associam a frutas escuras maduras. Em boca é muito marcante, com grande quantidade de taninos redondos que se equilibram bem com a acidez elevada. Final longo. 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.