

VARELA ZARRANZ ROBLE TANNAT

VARELA ZARRANZ



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: URUGUAI, Canelones

UVAS: 100% Tannat

SAFRA: 2019

ÁLCOOL: 13,5%

ELABORAÇÃO: colheita manual e fermentação tradicional que dura 10 dias. Malolática nos barris de maneira espontânea, que seguem por 10 meses de envelhecimento em barris de carvalho francês (30%) e americanos (70%)

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho granada intenso, este Tannat é uma surpresa em todos os sentidos. Aromas de frutas escuras maduras e em compotas, como ameixa, mirtilo e cereja preta, que se misturam a tosta e baunilha. Em boca é um Tannat puro sangue, com acidez e taninos elevados e marcantes

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.