



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

terroir series

CORTE PRIMERO



El Tannat nuestro gran varietal aportando su estructura polifenólicas, taninos muy suaves equilibrados aportando su mejor expresión, el Marselan dando las características de su aroma frutas, con las características propias de estructura y las características de los patrones de sus progenitores en el cruzamiento y el Arinarnoa, este varietal nos impacta por su característica de color y su alta composición polifenólica, ambos varietales con taninos aterciopelados, amables y gustoso en toda su expresión. Dichas características se lograron, con un viñedo equilibrado entre su follaje y fruta, una sanidad excelente al momento de la cosecha como en todo el desarrollo vegetativo, en un cuidadoso entorno sustentable.

Viñedo

Peñarol Viejo

Composición

· Tannat 50%, Marselan 25%, Arinarnoa 25%.

Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 13,5% vol.
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/l
- VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa fría, fermentación con levaduras y microorganismos seleccionados.

Notas de Cata

Este vino desde la madurez de la uva, nos da todo el potencial aromático que recuerda a ciruelas y arándanos, un color rubí intenso, con tonos violáceos, un excelente varietal, con características minerales que nos permite desde la degustación transportarnos al viñedo, con un gran potencial polifenólico.

Taninos y Antocianinas, que luego en la cata dado su equilibrio con la acidez hacen tener un gran varietal, notas a frutos maduros, nota de especias, entre otras. Largo en boca con una muy buena persistencia, muy buena expresión en boca de sus aromas y muy frutado.