



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

ALMA TERROIR

TANNAT & BARBERA

Este Blend (corte) de dos grandes variedades, el Tannat y el Barbera, tiene justificaciones significativas. El Tannat, como el varietal más importante de Uruguay, aporta su estructura polifenólica y taninos suaves y equilibrados, mientras que el Barbera es un homenaje, por parte de la familia, a los inmigrantes de la región. Provenientes de Italia, de la región del Piamonte, específicamente de Pinarolo Po en Lombardía, dieron nombre a la zona de nuestro viñedo.

El Tannat resalta su mejor expresión, mientras que el Barbera contribuye con sus aromas y equilibrio de acidez. Ambos se complementan en un viñedo equilibrado. Tras un paso de 10 meses en barricas de roble francés de primer uso, con porosidad media y tostado medio, se logra una armonía que realza las características de las variedades y se fusiona con el roble.

Viñedo

Peñarol Viejo

Composición

• Tannat 60%, Barbera 40%.

Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 14% vol.
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l
- VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa fría, fermentación con levaduras y microorganismos seleccionados.

Notas de Cata

Este vino presenta un color rubí muy intenso con tonos violáceos y una densidad sobresaliente, lograda mediante nuestros sistemas de vinificación. En nariz, destacan los aromas a frutos rojos, como fresa, frambuesa y cereza, junto con notas de vainilla y tostados.

Aroma intenso que evoca los frutos rojos mencionados, además de casis, chocolate y un toque de especias, todo enriquecido por la influencia del roble. Este increíble Blend posee características minerales que nos transportan al viñedo. Su gran potencial polifenólico se refleja en unos taninos y antocianinas suaves y equilibrados, que, en la cata, se complementan perfectamente con la acidez. Destaca por su prolongado sabor en boca, excelente persistencia y una expresión de sus aromas muy frutada.

