



# CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

## TAGUA

En este vino, nuestro objetivo fundamental es presentarlo como el emblema del proyecto de la Familia "Cantera Montes de Oca". Desde las primeras etapas de este sueño familiar, la calidad y el disfrute de todo el proceso, desde el viñedo hasta la copa, son primordiales.

Queremos que este vino sea el ICONO del Proyecto, y para lograrlo, diseñaremos cuidadosamente las mejores barricas de origen francés. Definiremos el tiempo de crianza a través de degustaciones en diferentes momentos. Los varietales que forman parte de este proyecto, tanto el primero como los futuros, serán seleccionados minuciosamente, eligiendo los mejores vinos de las mejores cosechas. Nuestro proyecto se basa fundamentalmente en un sistema de trazabilidad integrado al 100% en la "Cadena de Custodia de Producción Sustentable". Realizamos una producción razonada bajo un estricto control y seguimiento en la elaboración de los vinos.

### Viñedo

*Peñarol Viejo y Cerrillos*

### Composición

• Variedades de nuestras parcelas (creación de la familia con el enólogo).

### Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 13,7% vol.
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/l
- VINIFICACIÓN: La elaboración de Tagua posee un enfoque tradicional con mínima intervención. Después de 12 meses en barricas de roble francés nuevas de primer uso, seleccionadas por sus mejores características para este vino, sigue una crianza adicional de 12 meses en botellas, en las mejores condiciones de maduración.

### Notas de Cata

El vino Tagua es intenso en color y presenta aromas excitantes. Se destacan notas minerales y especiadas. Valoramos profundamente la magia que nos brinda la mística del Blend, respetando las variedades de uva que participan en relación a la madera de las diferentes barricas. Esto nos permitió realizar una fantástica combinación entre los vinos y los robles involucrados, creando la máxima obra de nuestros viñedos.

