



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

TAGUA

Neste vinho, nosso objetivo fundamental é apresentá-lo como o emblema do projeto da Família "Cantera Montes de Oca". Desde as primeiras etapas deste sonho familiar, a qualidade e o prazer de todo o processo, desde o vinhedo até a taça, são primordiais. Queremos que este vinho seja o ÍCONE do Projeto, e para alcançá-lo, projetaremos cuidadosamente as melhores barricas de origem francesa. Definiremos o tempo de envelhecimento através de degustações em diferentes momentos. Os varietais que fazem parte deste projeto, tanto o primeiro quanto os seus, serão selecionados minuciosamente, escolhendo os melhores vinhos das melhores colheitas. Nosso projeto se baseia fundamentalmente em um sistema de rastreabilidade integrado 100% na "Cadeia de Custódia de Produção Sustentável". Realizamos uma produção ponderada sob um controle rigoroso e acompanhamento na elaboração dos vinhos.

Vinhedo

Peñarol Viejo

Composição

- Variedades de nossas parcelas (criação da família com o enólogo).

Descrição

- COLHEITA: Manual.
- TEOR ALCOÓLICO: 13,7% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/l
- VINIFICAÇÃO: A elaboração de Tagua possui um enfoque tradicional com mínima intervenção. Após 12 meses em barricas de carvalho francês novas de primeiro uso, selecionadas pelas suas melhores características para este vinho, segue um envelhecimento adicional de 12 meses em garrafas, nas melhores condições de maturação.

Notas de Degustação

O vinho Tagua é intenso em cor e apresenta aromas excitantes. Destacam-se notas minerais e especiadas. Valorizamos profundamente a magia que nos oferece a mística do Blend, respeitando as variedades de uva que participam em relação à madeira das diferentes barricas. Isso nos permitiu realizar uma combinação fantástica entre os vinhos e os carvalhos envolvidos, criando a obra-prima dos nossos vinhedos.

