



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

terroir series

ESPECIAL TANNAT

Este vino es de nuestros propios viñedos de TANNAT, con una definición fuerte expresión en la calidad de nuestros Terroir de “Los Cerrillos”, que se enmarca en una de los identificadores de nuestro proyecto, una variedad que en nuestro país ha demostrado su fantástica adaptación, donde la conjunción de tres factores fundamentales como lo son, el suelo, el clima y el hombre, han dado una personalidad en el varietal principal de nuestro País.

Viñedo

Los Cerrillos

Composición

• Tannat 100%.

Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 13,8% vol.
- ACIDEZ TOTAL: 3,5 g/l
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/l
- VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa fría, fermentación con levaduras y microorganismos seleccionados, maceración post fermentativa.

Notas de Cata

Aroma que recuerda intenso con destaque de frutos rojos, cassis, chocolate, nota de especias, que son características fundamentales de este cultivar. 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.

En boca es largo con una muy buena persistencia, muy buena expresión de sus aromas y muy frutado.

