

# MARICHAL

## U R U G U A Y

### MARICHAL TANNAT

---

*“Fresco y atractivo tannat con notas de frutilla y frambuesa, con un toque cítrico. Crujiente en el paladar con acidez vibrante, taninos finos y final frutado.”*

James Suckling, 90 Puntos

#### FICHA TECNICA

**Cosecha: 2018**

---



**Variedad:** 100% Tannat.

**Características de la variedad:** El Tannat es una variedad originaria del sudoeste Francés, que en Uruguay encontró excelentes condiciones de terruño para producir vinos de alta calidad.

**Ubicación de los viñedos:** Etchevarría, Canelones, Uruguay. A solo 25 km del Río de la Plata.

**Suelo:** Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

**Fecha de cosecha:** primera quincena de Marzo, es su óptima madurez.

**Tipo de cosecha:** Recolección manual, en cajones de 20 kg.

**Molienda:** Despalillado, y pasaje por rodillos con presión media sobre los granos.

**Maceración en frío pre fermentativa:** Si, 2 días.

**Fermentación alcohólica:** 14 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

**Maceración:** Hasta 2 días luego de finalizada la fermentación alcohólica, para extraer la justa cantidad de taninos. Para optimizar la extracción del material polifenólico, se trabajó con remontajes largos diarios y “delestages” cada 2 días.

**Fermentación Maloláctica:** Si.

**Proporción de vino flor y prensa:** 100% vino gota.

**Potencial de guarda:** 4 años desde la cosecha.

**Color:** Bordeaux con reflejos cereza. Límpido y brillante.

**Nariz:** Frutos rojos frescos como ser frambuesa, cereza, frutilla y ciruela.

**Paladar:** Vino joven de entrada amable y frutada, en la que resalta la variedad de la uva. Taninos intensos y de boca aterciopelada, final medio a largo.

**Temperatura de Servicio:** 16-18°C

**Acompañamiento:** Marida excelente con quesos picantes y embutidos. También acompaña muy bien pastas y cazuelas.

---

Juan Andrés & Alejandro Marichal  
Winemakers