

# MARICHAL

## U R U G U A Y

### MARICHAL RESERVE COLLECTION PINOT NOIR/ TANNAT

---

*“Este exclusivo blend logra el equilibrio perfecto entre nuestro elegante Pinot Noir y nuestro expresivo Tannat. Lo invitamos a descubrir en este gran vino unos de los secretos escondidos de nuestro país.”*

Juan Andrés Marichal - Winemaker

#### FICHA TECNICA

Cosecha: 2016

---



**Variedad:** 70% Pinot Noir 30% Tannat

**Características de las variedades:** El Pinot Noir es una de las variedades internacionales más elegantes, originaria de Borgoña. Se caracteriza por su estructura taninosa baja, de cuerpo medio despertando sensaciones refinadas y sutiles en boca. El Tannat es una variedad originaria del sudoeste Francés, que en Uruguay encontró excelentes condiciones de terroir para producir vinos de alta expresión.

**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:** Pinot Noir: Primera quincena de Febrero. Tannat: Primera quincena de Marzo.

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

**Molienda:** Despalillado con leve presión sobre los granos para extraer una pequeña cantidad de jugo.

**Maceración en frío prefermentativa:** Pinot Noir Si, 3 días. Tannat: Si, 2 días.

**Fermentación alcohólica:** Pinot Noir: 14 días Tannat: 12 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

**Maceración:** Pinot Noir: hasta 3 días luego de finalizada la fermentación alcohólica. Tannat: hasta 5 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.

**Fermentación Maloláctica:** Si.

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

**Crianza:** 70 % 10 meses en roble francés y americano.

**Potencial de guarda:** 12 años desde el año de cosecha.

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

**Nariz:** Presenta notas a frutos rojos y negros en estado maduro, destacándose también notas a vainilla y tabaco características de su pasaje en barrica, con un tostado medio.

**Paladar:** Se presenta carnoso, confirmando la fruta en estado maduro. Notas a tabaco y un toque sutil especiado.

**Temperatura de Servicio:** 16-18°C

**Acompañamiento:** Compañero ideal para quesos fuertes y picantes, embutidos, carnes rojas y estofados.

---

Juan Andrés & Alejandro Marichal  
Winemakers

Bodega Marichal

Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926

R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.

Etchevarría | Canelones | Uruguay | [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)

# MARICHAL

U R U G U A Y

Bodega Marichal  
Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926  
R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.  
Etchevarría | Canelones | Uruguay | [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)