

MARICHAL

U R U G U A Y

MARICHAL RESERVE COLLECTION TANNAT

“...muy buena entrada en boca, con taninos envolventes y un delicado toque especiado en el final del boca, es un vino bien elaborado, un fabuloso Tannat!”

Kristian Kielmayer – wine writer www.kristiankielmayer.com

FICHA TECNICA

Cosecha :2016



Varietal: 100% Tannat

Características de la variedad: Tannat es una variedad originaria del sudoeste Francés, Madiran, que en Uruguay encontró excelentes condiciones de terreno para producir vinos de altísima expresión, con taninos a la vez que intensos, de textura amable.

Ubicación de los viñedos: Etchevarría, Canelones, Uruguay, a sólo 25 km del mar.

Suelo: Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

Fecha de cosecha: Primera quincena de Marzo.

Tipo de cosecha: Recolección manual, en cajones de 18 kg.

Fermentación Maloláctica: Si.

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

Crianza: 70 % 12 meses en roble francés y americano.

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

Color: Bordeaux intenso con reflejos rubí. Es un vino brillante y límpido.

Nariz: Presenta aromas a frutos rojos donde se destaca la frutilla y ciruela, así como aromas secundarios de chocolate y vainilla.

Paladar: Frutos rojos en estado maduro, con notas de vainilla y tabaco. Redondo con un final largo.

Temperatura de Servicio: 17-19°C

Acompañamiento: Marida muy bien con carnes rojas de alto contenido graso, así como guisos, estofados y quesos picantes.

Juan Andrés & Alejandro Marichal
Winemakers