



Tannat - Cabernet Franc

Vino de color rojizo con tonalidades violáceas. En la nariz aroma de frutos negros, con toques de especias, frutado. Bien balanceado en boca, muy fino y elegante, con un largo final. Temperatura de servicio: 16-18 ºC.



FICHA

Región: Paso Cuello, Uruguay.

Clima: Templado y marítimo, con gran influencia del Océano

Atlántico.

Tipo de suelo: Franco arcilloso, calcáreo.

Tipo de Uvas: Tannat 50% - Cabernet Franc 50%

Tipo de Cosecha: Manual. Estrujado: Descobajado 100%

Fermentación Alcohólica: 13 días a 26º C. Fermentación Maloláctica: Espontánea.

Alcohol: 12,5%

Acidez Total: 2,64 g/l Azúcar Residual: 2,90 g/l

pH: 3,95

DATOS TECNICOS

Botella: Bordelesa 750ml. - color verde

Código: EAN 13 - 7730900341400

Cierre: Corcho

Peso botella llena: 1,300kg

EMPAQUE

Caja 6 botellas: cartón

Código: DUN 14-17730900341407

Dimensiones (L x W x H): 234 x 162 x 315 (mm)

Peso lleno: 7,800kg