



## **TANNAT-ZINFANDEL 2016 CANELONES, URUGUAY**

### **ELABORACIÓN**

**VARIEDAD:** 80% Tannat, 20% Zinfandel

**COSECHA:** Marzo 2016

**MACERACIÓN:** Prefermentativa durante 48 horas a bajas temperaturas, luego continuó macerando durante la fermentación alcohólica

**FERMENTACIÓN:** En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días aproximadamente

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En barricas

**AÑEJAMIENTO:** En barricas de roble francés y americano nuevas y de segundo uso durante 12 meses

**ESTABILIZACIÓN:** Por frío en tanques de acero inoxidable

**ENVASADO:** Marzo 2017

**PRODUCCIÓN:** 2154 botellas

**DISEÑO DE VINOS:** Analía Lazaneo y Valentina Gatti

### **DESCRIPCIÓN DE LA AÑADA**

La añada 2016 fue ligeramente más fría que la añada 2015, generando vinos menos concentrados y más frescos. Sin duda se trata de una gran añada, con vinos que ya se muestran muy amables en boca.

### **DATOS ANALÍTICOS**

**ALCOHOL:** 14% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 3,6 g/l

**AZÚCAR:** 2 g/l

**PH:** 3,6