



EL CAPRICH
winery

AGUARÁ TANNAT

Special Reserve

Marca	Aguará
Variedad	Tannat 100%
Origen	El Carmen - Durazno - Uruguay
Suelo	Areniscas, semi-pedregoso de gran permeabilidad
Conducción	espaldera media
Irrigación	natural
Vinificación	Proveniente de una parcela especialmente seleccionada con un rendimiento de 5.000 kg / ha. Luego de una recolección manual y un trato muy delicado de la fruta, las uvas son despalilladas, estrujadas y enviadas a tanques de fermentación a temperatura controlada de 25°. Se realiza una maceración post fermentativa de 20 días, lapso en el cual también se da la fermentación maloláctica. Luego se descuba para descansar en barricas de roble francés.
Añejamiento	18 meses en barricas de roble francés 1er uso. 15 meses en botella previo a su comercialización
Alcohol	14% alc by vol.
Acidez Total	3,8 g/l.
Azúcar Residual	2 g/l.
Notas de Cata	Tannat excepcional, de un rojo oscuro intenso con destellos púrpuras. En nariz se aprecian notas de frutos rojos y negros maduros, amalgamados con notas terciarias de vainilla y cacao provenientes del roble francés. En boca se presenta sumamente elegante, complejo y de estructura carnosa. Se deslizan sabores puros de frutos secos y cassis. Vino complejo y de perfecta armonía, que posee un final muy largo y envolvente.
Enólogo	Javier Alegresa

