



EL CAPRICH
winery

EL CAPRICH TANNAT

Reserve

Marca	El Capricho - Reserve
Variedad	Tannat
Origen	El Carmen - Durazno - Uruguay
Suelo	Areniscas, semi-pedregoso de gran permeabilidad
Conducción	espaldera media
Irrigación	riego natural
Vinificación	Las uvas son cosechadas de forma manual en cajas de 18 kgs. Seleccionamos racimos, despalillamos y encubamos en tanques. Luego realizamos fermentación en tanques de acero durante 10-12 días a temperatura controlada de 26°. Seguido realizamos una maceración post-fermentativa de 25 a 30 días a 28 °C.
Añejamiento	12 meses en roble francés y americano
Alcohol	14% alc. Vol
Acidez Total	4 g/lt.
Azúcar Residual	1,9 g/lt.
Notas de Cata	Color rojo rubí oscuro y brillante con matices violetas. Delicados aromas a frutos rojos y negros maduros, combinados con notas de vainilla, chocolate y cuero. En boca se presenta bien estructurado, con taninos aterciopelados y firmes. Persistente y memorable final. Recomendado para ser maridado con un cordero asado o carnes de caza.
Enólogo	Javier Alegresa

