



V I Ñ A

VARELA ZARRANZ

FICHA TÉCNICA.

Nombre del vino: Tannat Roble
Tipo de vino: Tinto Reserva

Región de Producción: Suarez-Canelones.
Variedad de uva: 100% Tannat
Alcohol: 13 % vol.

Vinificación: En este vino realizamos una elaboración tradicional y una maceración de 10 días. Luego se descuba a barricas de Roble donde realiza la fermentación maloláctica naturalmente.
Crianza de 10 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%).

Nota de cata: Color rojo granate intenso. Aromas a fruta madura y confitada, en boca se funden con el tostado y vainilla propios de su permanencia en las barricas.
Estructura propia de un Tannat y prolongado final.

Temperatura de servicio: 18°C

Maridaje: Perfecto para acompañar carnes rellenas, cordero, y quesos de cabra u oveja.

