



V I Ñ A

# VARELA ZARRANZ

## FICHA TÉCNICA.

**Nombre del vino:** Cabernet Franc Tannat.

*Tipo de vino:* Tinto joven de corte

**Región de Producción:** Suarez-Canelones.

*Variedad de uva:* Cabernet Franc 50% -- Tannat 50%.

*Alcohol:* 13 % vol.

**Vinificación:** Las dos variedades se cosechan por separado y en su punto óptimo de madurez. Las vinificaciones se realizan en tanques de inoxidable a temperatura controlada. Luego de prensados se realiza el corte según lo decidido por los enólogos.

**Nota de cata:** Presenta color guinda profundo con nariz intensa de frutos rojos maduros, típicos de la variedad Cabernet Franc con un toque especiado que recuerda a la pimienta. Complejo en boca, prevaleciendo la fruta y los taninos suaves, buena estructura y persistente final.

**Temperatura de servicio:** 16 - 18 °C

**Maridaje:** Excelente tinto para pescados con cuerpo como salmón o corvina. También para pastas rellenas.



WWW.VARELAZARRANZ.COM