



V I Ñ A

VARELA ZARRANZ

FICHA TÉCNICA.

Nombre del vino: Tannat-Merlot

Tipo de vino: Tinto joven de corte

Región de Producción: J. Suárez

Variedad de uva: 60 % Tannat, 40 % Merlot.

Alcohol: 12,5 % vol.

Vinificación: *Se realiza la fermentación alcohólica por separado, con una suave maceración en Tannat y mas prolongada en Merlot, una vez finalizada se realizo el corte depositándolo en un tanque hasta su envasado.*

Nota de cata: *La combinación entre estas dos variedades da como resultado un vino muy agradable donde el Tannat aporta su fuerte estructura en taninos y el Merlot su expresión aromática.*

Color rojo rubí intenso, aroma a frutos rojos maduros, ciruela y notas especiadas. En boca tiene un ataque suave, buena estructura y taninos redondeados.

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Maridaje: *Marida bien con arroz especiado, legumbres, carnes blancas tipo pavita o quesos poco madurados.*



WWW.VARELAZARRANZ.COM