



V I Ñ A

# VARELA ZARRANZ

---

## FICHA TÉCNICA.

**Nombre del vino:** Tannat Crianza.

**Tipo de vino:** Tinto Reserva.

**Cosecha:** 2007

**Región de Producción:** J. Suárez.

**Variedad de uva:** 100 % Tannat.

**Alcohol:** 13,5 % vol.

**Vinificación:** En años en que el clima permite alcanzar una concentración y madurez excepcional, la uva es seleccionada y cosechada manualmente. Luego tiene lugar la maceración prefermentativa en frío para fijar color y aroma. Tiene una crianza en roble francés y americano de 12-14 meses.

**Nota de cata:** Color rojo rubí profundo. Gran complejidad aromática, donde se destacan los frutos rojos maduros y notas de vainilla entregadas por la madera. Gran personalidad y estructura en boca, con taninos aterciopelados. Muy agradable, equilibrado y de prolongado final.

**Temperatura de servicio:** 18 °C

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes rojas al horno; o a la parrilla, guisados de carne; quesos grasos y picantes.



[WWW.VARELAZARRANZ.COM](http://WWW.VARELAZARRANZ.COM)