

BODEGA J. CHIAPPELLA

anécdota

vino fino tinto



Nuestra bodega esta definiendo su estilo y estamos creando vinos también para gente joven con animo de probar cosas interesantes, y para personas entusiastas del vino que siempre están dispuestos a probar vinos de autor con estilos de vinificación diversos. Por ello creamos este varietal Merlot vinificado mediante una técnica que se llama Maceración Carbónica cuyo resultado en el vino es un marcado perfil aromático frutal y una acidez relativamente baja. La cosecha 2011 de uvas perfectas en su mejor estado de maduración animaron a que lo creáramos. El nombre "Anécdota" surge de los sucesos que acontecen en una vendimia ya que todos tenemos anécdotas que contar, del vino y su gente, o las anécdotas de un viaje, de la niñez, de la adolescencia... y que mejor compartir nuestras historias anecdóticas con vino interesante !!

COMPOSICIÓN: 100 % Merlot

COSECHA: Recolección manual realizada en los últimos días de febrero.

VIÑEDOS: Las parcelas se encuentran en la zona más elevada de nuestro predio, lo que hace que siempre las uvas reciban el mejor sol para su óptima maduración y siempre es la primer variedad tinta de cada vendimia se encuentra en el corazón de Cuchilla de Rocha. Viticultores: Juan Martín y Juan Jesús Chiappella.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 13 %
Acidez: 3,5
PH: 3,61
Acidez Volátil: 0,49 g/l
Azúcar Residual: 2,1 g/l
Producción: 3.500 a 4000 botellas

CRIANZA: No

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: Intenso color violeta. Aromas a frutas rojas y negras tales como las frutillas y las ciruelas aparecen entrelazadas con caracteres a pimienta negra que le adicionan complejidad al vino, provenientes de la maceración carbónica. Notas balsámicas se mezclan con el chocolate y el caramelo. Suaves y dulces taninos predominan en el paladar y ofrecen una estructura firme y robusta, dando paso a un vino muy placentero con un largo y sedoso final en boca.

SERVICIO : entre 16 y 18 °C

MARIDAJE: Bien para el risotto de hongos, gnocis a la florentina, platos con legumbres y quesos cremosos estilo fontina y frutos secos.



BOTELLA 750 ML.
Burdeos Verde Oliva



CÓDIGO EAN
7730992250468



CIERRE
Tapón de Corcho

EMBALAJE (CARTÓN)



CAJA DE 6 BOTELLAS
Largo 250 mm.
Ancho 170 mm.
Alto 350 mm.
Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET



Largo 1200 mm.
Ancho 800 mm.
Alto 1550 mm.
Cajas x Palet 120
Peso Total 970 Kg.

BODEGA
J. CHIAPPELLA

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com