

## BODEGA J. CHIAPPELLA

# Tannat - Cabernet Sauvignon

**RESERVA** VINO FINO TINTO



Para introducirnos en este vino primero tenemos que contar su historia.... en el año 2000 comenzaba a trabajar en la bodega la nueva generación de enólogas de la Familia Chiappella, si bien en esos momentos nuestra bodega ya contaba con algunos vinos finos, estos eran varietales y sin madera, por ejemplo nuestro clásico Cabernet Sauvignon etiqueta azul fue el primero incluso en ganar gran Diploma de Honor en concursos Nacionales.

La cosecha del 2000 ha sido un referente en la historia de nuestro país, todos la recuerdan como una de las mejores de los últimos tiempos, en ese entonces creamos nuestro primer RESERVA del corte 60% Tannat / 40 % Cabernet Sauvignon, estacionado en barriles de Roble americano, en ese entonces este corte llevaba como etiqueta un colgante muy rústico y hoy día la etiqueta aún mantiene una referencia al ser una postal.

Es un blend de la variedad emblema con la variedad más aceptada del mundo y un estacionamiento en barriles de al menos 10 meses y ya es un clásico de nuestra bodega

Podemos hoy decir que, este gran corte ha traído a nuestra familia grandes satisfacciones.

**COMPOSICIÓN:** 60% Tannat / 40% Cabernet Sauvignon

**COSECHA:** Recolección manual, en madurez óptima de cada variedad.

**VIÑEDOS:** Las parcelas de Tannat se encuentran frente a la bodega y las parcelas de Cabernet Sauvignon en plena Cuchilla de Rocha en la zona más elevada de nuestro viñedo, dónde logra una perfecta maduración, gracias al estar en esta altitud en la que el ciclo llega a cumplirse muy bien, esto es debido a que a lo largo de los años nuestros viticultores han logrando una experiencia que se aplica a cada variedad. Viticultura Juan Jesús y Juan Martín Chiappella.

**DATOS TÉCNICOS:** Alcohol: 13,5 %  
Acidez: 3,8  
PH: 3,6  
Acidez Volátil: 0,61 g/l  
Azúcar Residual: 2,8 g/l  
Producción: 3.000 botellas

**BODEGA  
J. CHIAPPELLA**

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

**CRIANZA:** Se dejó estacionado en barriles de roble americano y francés por un período de al menos 10 meses en donde seleccionamos los barriles por medio de la degustación.

**WINEMAKER:** Laura y Karina Chiappella.

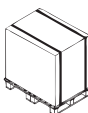
**DEGUSTACIÓN:** De color violáceo intenso con alguna tonalidad rubí, al agitar la copa encontramos lágrimas coloreadas lo que muestran su intensidad. A copa quieta podemos encontrar moras, guayabas, vainilla, madera tostada, caramelo y pétalos de rosa negra con alguna nota pirácínica del Cabernet Sauvignon y su miel típica de los cultivos en suelos uruguayos. En boca se presenta agradable, suave y untuoso, presenta un excelente equilibrio entre la madera y la acidez. Excelente final.

**SERVICIO:** Por tratarse de un vino reserva recomendamos su decantación de al menos 20 minutos, de esta manera se lograran desplegar todo su potencial aromático gustativo y la temperatura ideal para servirlo son los 20º C.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar quesos intensos del estilo del parmesano o pecorino y fontina, estofados de cordero, risotto al funghi porcini y risotto a lla tartufa nera, bondiola a la brasas y excelente compañía para el cordero a las brasas.

	<b>BOTELLA 750 ML.</b> Meritage Verde Oliva
	<b>CÓDIGO EAN</b> 7730992250161
	<b>CIERRE</b> Tapón de Corcho

<b>EMBALAJE (CARTÓN)</b>	
CAJA DE 6 BOTELLAS	
	Largo 250 mm.
	Ancho 170 mm.
	Alto 350 mm.
	Peso Total 6,75 kg.

<b>EUROPALET</b>	
	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