

BODEGA J. CHIAPPELLA

TANNAT CLÁSICO

VINO FINO TINTO



La uva Tannat es natural del suroeste de Francia (Madiran) y está muy difundida en Uruguay, al punto que se ha convertido en el vino emblema. Si bien Uruguay pertenece al "Nuevo Mundo Vitivinícola" debemos destacar que el aporte al patrimonio mundial de nuevos vinos corresponde a la variedad Tannat, llega a estas tierras de la mano de Pascual Harriague, por ello en los cultivos longevos es conocida por "Harriague", aunque hoy día se ha dado una intensa reconversión de los viñedos y esas plantas antiguas se utilizaron para el patrimonio genético. Cuenta con hojas de color verde oscuro y cuando lignifica su leña es casi caoba y las uvas alcanzan su maduración a mitad del mes de marzo da vinos de alta calidad como varietal puro y también se destina a destacados cortes con otras variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc. De acuerdo a un estudio realizado por el Instituto Clemente Estable de Uruguay, el Tannat demostró tener el mayor nivel de antioxidantes que previenen enfermedades cardiovasculares. Es un varietal de personalidad, para quienes disfrutan de los vinos con carácter que dejan sensaciones fuertes en boca.

COMPOSICIÓN: 100 % Tannat

COSECHA: Recolección manual, primera quincena de Marzo.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 12,9 %
Acidez: 3,69
PH: 3,6
Acidez Volátil: 0,61 g/l
Azúcar Residual: 1,98 g/l
Producción: 12.000 botellas anuales

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

VIÑEDOS: las parcelas se encuentran frente a la bodega, en una zona de suaves ondulaciones lo cual hace que la circulación de aire y el sol se den en perfecta armonía. Viticultura Juan Jesús y Juan Martín Chiappella.

DEGUSTACIÓN: a la vista de color muy intenso, rojo morado, rubí tirando al granate. Nariz; predominan notas de frutos rojos y negros maduros, como el cassis, especias, chocolate amargo que se acentúan si dejamos oxigenar. Con mucha presencia en boca, la colma con excelente abundante final y bien seco, es muy concentrado y muy referente a la variedad. Con delicado sabor a moras y ciruelas pasas. Además llevan como característica un notable balance entre la acidez y la fruta.

SERVICIO: de 16 a 18 °C

MARIDAJE: ideal para acompañar pastas con salsas fuertes; Carnes rojas al horno, Guisados de carne, Quesos grasos y picantes; Quesos azules y Carnes a la parrilla en especial el cordero.



BOTELLA 750 ML.
Meritage Verde Oliva



CÓDIGO EAN
7730992250154



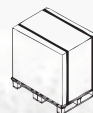
CIERRE
Tapón de Corcho

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