



CAMPOS  
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



## TANNAT - VARIETAL



### COLOR

Rojo púrpura.



### AROMA

Cerezas negras, moras, ciruelas.



### GUSTO

Taninos equilibrados, bien estructurados, postgusto largo.



### MARIDAJE

Carnes rojas, guisos y platos típicos, quesos azules y carnes a la brasa.

**ORIGEN:** Finca La Loma, Valle de Santa Ana, Tarija

**ALTURA:** 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tannat

**ALCOHOL:** 13.8% v/v **ACIDEZ:** 5.85 g/L (en ácido tartárico)

**pH:** 3,73 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,01 g/L

### CITA DEL ENÓLOGO:

La expansión de los viñedos de Tannat nos permite tener más fruta disponible, posibilitando producir un Tannat de estilo joven, dando como resultado este varietal que muestra un gran carácter.

### VINIFICACIÓN:

Fermentación en depósitos de inox, maceraciones cortas para la conservación de la fruta, delestaje al inicio de la fermentación. Sin crianza en barrica.

