

TANNAT 2006

El vino Bohanes Tannat 2006 nace en un viñedo ubicado en la zona de Canelón Chico a escasos 30 Km del mar, el cual ejerce una interesante influencia sobre la madurez final del fruto.

Con producciones que no superan los 15 mil kilos por hectárea y un manejo intenso de la canopia (lo cual favorece la exposición de los racimos al sol) logramos un vino de color púrpura intenso con aroma a frutos rojos maduros y delicadas notas especiadas que recuerdan al clavo de olor y la pimienta. En boca domina su personalidad equilibrada con taninos suaves, dejando un agradable final. Ideal para acompañar carnes rojas asadas y pastas con fuertes salsas así como quesos picantes. Recomendamos una temperatura de servicio de 18 a 21°C

Nombre del producto: Bohanes Tannat 2006.

Descripción del producto: Vino fino tinto, elaborado a partir de uvas viníferas varietal Tannat.

Volumen neto: 750 cc. (0.75 Lts.)

Bodega elaboradora: Omar Bruzzone e hijos Ltda.

Dirección: Ruta 32 Km. 30 Canelón Chico, Canelones, Uruguay.

Tel/Fax: 00598 - 2 - 3689630

Datos analíticos: Alcohol 12°5

Ph 3.35

Acidez 3.9

Azúcar residual 1.3 gr



Estándar microbiológico: El producto presenta estabilidad comercial.

Envase primario: Se utiliza como envase primario, botella de vidrio verde oliva tipo Bordeaux de 750 cc. El cierre es con corcho natural colmatado 1:1.

Envase secundario: Se utilizan cajas de cartón corrugado tipo A. Cada caja contiene seis botellas de 750cc en posición horizontal. Medidas: 32 x 24 cm y 17 cm de altura.

Condiciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y con baja humedad.

Proceso de elaboración: Una vez que la uva alcanza su punto óptimo de madurez, se realiza la cosecha en cajas de plástico de 20 kg evitando la rotura de los granos en las mismas. De ésta manera se evita que inicien procesos pre-fermentativos fuera de la cuba.

Una vez que la uva ingresa a bodega es descargada en la tolva con tornillo sin fin para ir siendo despallada y estrujada. En éste momento se realiza el agregado de SO₂ gaseoso para asegurarnos la sanidad del mosto y una correcta selección de levaduras. El mosto junto con el orujo es enviado a las cubas de fermentación mediante el uso de bombas a pistón para aguardar el inicio de la fermentación. Una vez que inicia la fermentación se realizan dos remontajes diarios del mosto sobre los orujos, favoreciendo de esta manera una mayor extracción de color y una correcta aireación y sanidad del mosto. El contacto del mosto-vino con los orujos se prolonga hasta que todo el azúcar haya sido transformado en alcohol. Cuando esto ocurre se procede al descube del vino y al prensado de los orujos.

