



BODEGAS CASTILLO VIEJO
VINOS OF URUGUAY | REGIÓN DE ORIGEN SAN JOSÉ



CATAMAYOR COLECCIÓN DE ALTA GAMA GRAND TANNAT

LÍNEA

Catamayor Colección de Alta Gama

VARIEDAD

Grand Tannat.

NOTAS DE CATA

rojo violáceo, intenso en todo sus aspectos, donde destacan principalmente marcados frutos rojos persistentes y equilibrados con notas de tostado, mermeladas y carnes ahumadas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 13,5 | Acidez 3,6 | Azúcar Residual 2,4 | Ph 3,3

VIÑEDO

Nuestro viñedo, de donde proviene el 100% de las uvas de Bodegas Castillo Viejo se ubica al Sur de Uruguay, muy próximos al mar, aproximadamente a 30 Km. y a otras importantes masas de agua constituyen un microclima con alta influencia marítima.

Sus suelos son medianamente fértiles, de buen drenaje compuestos por tierras con estructura franco-arcillosas de color oscuro, textura media y con una acidez moderada, laderas con la correcta orientación y un clima templado, con cuatro estaciones bien definidas (temperatura anual promedio de 18° C), con días soleados y noches frescas en verano hacen que sea una zona de excelente aptitud vitícola, con características excelentes para obtener vinos con gran expresión varietal y con alto potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Tannat 100%. selección de la uva en bodega, maceración prefermentativa 24 a 48 hs maceraciones de 12 a 25 días, maceración con sombreros sumergidos, temperatura de fermentación entre 24 / 28 grados, levaduras seleccionadas y nativas, trasiegos y trabajos basados en calendario lunar. La selección de nuestro mejor tannat, y las mejores barricas buscando el equilibrio entre las virtudes de la variedad, y la barrica, para consumidores que gustan del tannat en su estado mas sutil y delicado. 15 meses de barricas de roble frances 100% nuevas.

PAÍS DE ORIGEN

Uruguay.

REGIÓN

San José.



ENÓLOGO/S

Alejandro Etchverry, Adrián Morena, Pablo Carrión.



PROVA DA SAFRA 2007

Rib Chop Steak com batatas noisette e legumes grelhados. Almoço em 19/02/2012 no restaurante La Casa Violeta, em Montevideo, com os Amigos de Teresópolis. (A carne é um corte especial e fomos unânimes em considerá-la a melhor carne que já comemos).