



V I Ñ A  
**VARELA ZARRANZ**

FICHA TÉCNICA.

**Nombre del vino:** Guidaí Detí - El nombre proviene de la lengua charrúa y significa "Tres Lunas".

**Tipo de vino:** Tinto Reserva.

**Cosecha:** 2004

**Región de Producción:** J. Suárez.

**Variedad de uva:** 55 % Tannat, 25 % Cabernet Sauvignon y 20 % Cabernet Franc.

**Alcohol:** 13 % vol.

**Vinificación:** Para dar vida al Guidaí Detí, cada variedad de uva se vinificó por separado para luego amalgamarse en este corte, pasando a barricas de roble francés para su crianza.

**Nota de cata:** De color rojo intenso, con aroma a frutos negros, y frutas pasas. En boca presenta taninos redondos, buena estructura, donde aparecen notas de vainilla y chocolate, aportados por las barricas. Un final complejo y de muy buena persistencia.

**Temperatura de servicio:** 18 °C

**Maridaje:** Ideal para acompañar pastas con salsas fuertes, carnes rojas, quesos grasos y picantes.

[WWW.VARELAZARRANZ.COM](http://WWW.VARELAZARRANZ.COM)

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.  
 Prova safra 2011 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.*