El Porvenir Laborum Tannat

223.jpg

TANNAT 2017 1x750cc

Calificación: Sin calificación
Precio
Valor $13990

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

*Bodega: El Porvenir
• Cosecha: 2017
• Varietal: 100% Tannat.
• Origen: Finca "El Retiro", Valle de Cafayate. Salta, Argentina.

• Crianza: 12 a 14 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20%, nuevas y usadas.
• Alcohol: 14,7%
• Notas de Cata: Rojo rubí intenso, con tonos negros a tonalidades violáceas en contornos. Frutos negros maduros como Mora y frutos secos. Notas florales como Violetas y especiado como eucalipto. Con aromas a cacao propios de su crianza en Roble. De entrada intensa y dulce por los taninos maduros, firmes e intensos producto de una larga y lenta madurez polifenólica. Estructura media a alta, con acidez equilibrada y de largo final.