

VINHO TINTO IL NERO TANNAT GRAN RESERVA

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones.
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2011
Castas	Tannat
Temp. Serviço	17° a 19°C
Guarda	12 a 15 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes de Caça Queijos intensos
Análises	Álcool: 14,07% PH: 3,70 Acidez: 5,90g/l Açúcares totais: 7,60g/l
Barrica	Barricas de carvalho francês e americano com diferentes tostas de primeira e segundo uso por 3 anos. Estágio posterior de 3 anos em garrafa.
Vinificação	Uvas selecionadas especialmente selecionados de nossos vinhedos localizados nas margens de Santa Lucía. Rendimento por hectária de apenas 8.000 kg. Maceração pré-fermentação de 2 dias, seguido de fermentação alcoólica de 15 dias e fermentação pós fermentativa de 20 dias.

Notas de Prova A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas.

Il Nero é a expressão do melhor que a Antigua Bodega Stagnari pode produzir.

Este vinho foi desenvolvido para agradar o exigente paladar de Don Hector Nelson, proprietário da vinícola. O nome Il Nero é uma homenagem ao seu apelido. O vinho foi feito em apenas duas safras 2009 e 2011 e apenas 3.000 garrafas.

Cor rubi intensa. Aroma expressivo e rico em frutos pretos maduros, especiarias, chocolate, café e baunilha. Paladar estruturado e carnudo com taninos finos e volumosos. Final complexo, longo e equilibrado



Cód. 11347