

TANNAT
Viejo

DAYMAN
TANNAT

TANNAT
Premier



ESLOVENIA



PARIS

www.stagnari.com

RECOGNIZED IN EUROPE BY O.I.V.
AS
WORLD CHAMPION
IN RED WINE CATEGORY



ESLOVENIA



PARIS



Ficha Técnica

DAYMAN TANNAT

VINEYARD

Location: "La Caballada" Dpto. Salto

Variety: 100% Tannat clonal selection (A)

Density: 4,800 vines/h

Production: 7,000 bottles/h

Exposure: north - south

Age of vineyard: 20 years

VINIFICATION

Date harvest: February

Method: manual

Maceration time: more than 20 days

Pumps over: two turns per day + hand plunging

Malolactic fermentation: 100% in oak

Ageing: French oak, 80% new and 20% second use, in underground cellars with controlled temperature and humidity, 6 months in bottles.

Alcohol: 15 %

Total Acidity: 3,3 g/l (H₂SO₄)

Ph: 3,70

Sugar: 3,8 g/l

NOTA DE CATA:

Color negro. Nariz de frutas negras y roble. A la boca es franco, los taninos bien presentes pero bien encubiertos. Redondo y robusto. Muy frutado. Final largo de especies. Indicado para acompañar carnes rojas, quesos fuertes, presas de caza.

* Destaparlo 2 horas antes de la degustación o utilizar un DECANTER.

* A degustar desde el año 2002 al 2009.



DAYMAN TANNAT

One of the 6 best red wines in the world
Champion de l'Hémisphère Sud



BRUSELAS SLOVENIA PARIS



CHILE TURQUIA ESPAÑA



Ficha Técnica

TANNAT *Viejo*

VINEYARD

Location: "La Caballada" Dpto. Salto

Variety: 100% Tannat clonal selection (A)

Density: 4,800 vines/h

Production: 8,000 bottles/h

Exposure: north - south

Age of vineyard: 15 years

VINIFICATION

Date harvest: February

Method: manual

Maceration time: 15 to 20 days

Pumps over: two turns per day

Malolactic fermentation: 100% in oak

Ageing: Oak 80% new French, American second use, in cellars with controlled temperature and humidity.

Alcohol: 14,5 %

Total Acidity: 3,3 g/l (H₂SO₄)

Ph: 3,80

Sugar: 3 g/l

NOTA DE CATA:

Color cubierto, con bordes violáceos, sin atisbos de oxidación y con mucho brillo superficial. Al moverlo muestra buen volumen y al retornar al reposo deja gruesas lagrimas que se deslizan lentamente por las paredes de la copa. Sus aromas son densos, pesados, de frutas negras maduras, y en ellos se distinguen ciruelas moras, así como matices de resina. Al llevarlo a la boca muestra corpulencia, es seco y denso, con taninos maduros pero presentes, con una dosis de astringencia que no pasa desapercibida sin ser agresiva. Destaca una acidez firme que es capaz de darle frescura a pesar de su importante contenido de alcohol. Además de los aromas de nariz, aparecen algunas notas especiadas y de chocolate, seguramente proviene de su pasaje por la madera. En el final no hay notas que desentonen y se produce un interesante contrapunto entre la calidez de su grado alcohólico y la sensación de frescura que la acidez frutada deja como recuerdo y demora en desaparecer. Seguirá evolucionando en la botella. Para platos intensos, aunque no necesariamente poco elaborados. Compañero ideal de buenas carnes a la parrilla servidas a punto.

* Su servicio debe realizarse en los 18°C a 20°C

Ha sido distinguido con 15 MEDALLAS DE ORO y 12 DE PLATA en concursos internacionales avalados por la O.I.V. y ha sido considerado internacionalmente como el TANNAT MAS PREMIADO DEL MUNDO. En el Concurso Vinalies América Latina 2007, es premiado como el Mejor Vino Tinto entre muestras provenientes de Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, Francia, Bolivia, Italia y España.



TANNAT *Viejo*

www.stagnari.com

TANNAT Premier

VINEYARD

Location: "La Caballada" Dpto. Salto

Variety: 100% Tannat clonal selection (A)

Density: 4,800 vines/h

Production: 10,000 bottles/h

Exposure: north - south

Age of vineyard: 10 years

VINIFICATION

Date harvest: February

Method: manual

Maceration time: 10 to 20 days

Pumps over: two turns per day

Malolactic fermentation: 100%

Conservation: stainless steel tanks

Alcohol: 15 %

Total Acidity: 3,5 g/l (H₂SO₄)

Ph: 3,68

Sugar: 2,2 g/l

NOTA CATA:

Color intenso cubierto, destaca su color violeta oscuro. Con aromas de frutas bien maduras y matices de mermelada de frutas ácidas. Al llevarlo a la boca, es seco, de buen cuerpo, y con un desarrollo en el que se impone la calidez de su alto grado alcohólico sin que eso implique que el vino carezca de equilibrio. Los taninos están muy bien dosificados, presentes con el grado justo de astringencia.

** Un final de buena duración. Debe servirse en el entorno de los 16°C a 17°C para acompañar carnes rojas servidas en su punto.*



TANNAT Premier

