

MONTE VIDE EU 2018

	Las Violetas Canelones) y Mellilla (Montevideo)		45% Tannat 35% Merlot 20% Tempranillo
	12-18 Meses Roble Francés Roble Americano		15%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Vinificación por separado de las tres variedades.. Crianza por separado de las tres variedades entre 9 y 16 meses, dependiendo de la parcela, en barricas de roble francés y americano. Color rojo rubi intenso. Aroma intenso a frutas maduras, cassis y notas de especias y vainilla. Redondo en boca y con acidez marcada. Taninos sedosos y volumen medio. Retrogusto largo y agradable.



TANNAT B6 PARCELA UNICA 2018

	Canelones		Tannat
	18 Meses Roble Francés Roble Americano		16%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color rojo intenso. Aroma frutas madura, cassis y moras, con notas de vainilla. Acidez equilibrada, redondo en boca, con buen volumen. Taninos sedosos. Prolongado final.



TANNAT A6 PARCELA UNICA 2018

	Mellilla (Montevideo)		Tannat
	16 Meses Roble Francés		16,2%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color rojo. Aroma intenso a frutas negras maduras, mora y ciruela, con suaves notas de coco y tostado. En boca presenta importante volumen, equilibrado y gran estructura. Agradable final muy prolongado. Decantar antes de servir.



TANNAT PAN DE AZÚCAR 2016

	Pan de Azúcar (Maldonado)		Tannat
	17 Meses Roble Francés		13,5%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color intenso. Aroma a violetas y otras notas florales. También aromas a frambuesa fresca. En boca se presenta con taninos dulces, buen cuerpo, atareciopelado, de final largo y sedoso con recuerdos a la frambuesa. Final prolongado. Decantar antes de servir.



MERLOT PAN DE AZUCAR 2017

	Maldonado		Merlot
	13 Meses Roble Francés		13,9%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color intenso. Aroma a violetas y otras notas florales. También aromas a frambuesa fresca. En boca se presenta con taninos dulces, buen cuerpo, terciopelado, de final largo y sedoso con recuerdos a la frambuesa. Final prolongado.



TANNAT LAS ESPINAS 2019

	Maldonado		Tannat
	8 Meses Roble Francés		13,9%
	6 botellas c/ caja		+ 20 años



Color rojo intenso. Aroma a frutos rojos, cassis, con notas de tabaco y ahumado. En boca presenta acidez, volumen medio y taninos marcados. Final muy prolongado. Temperatura de Servicio 16-18°C.



TANNAT 2018



	Canelones y Montevideo		Tannat
	18 Meses R. Francés R. Americano		16%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color rojo intenso. Aroma a futas rojas, cassis y moras, notas tabaco y café. En boca se presenta redondo, gran volumen, acidez equilibrada y taninos sedosos. Final agradable. Decantar antes de servir. Temperatura de Servicio 16°C.



PINOT NOIR 2019 PAN DE AZUCAR



	Pan de Azúcar (Maldonado)		Pinot Noir
	10 Meses Roble Francés		11,5%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Color rojo rubi. Aromas a frutas rojas maduras, fresa y banana. En boca presenta gran equilibrio y volumen. Final agradable, con recuerdo a los aromas iniciales.



ALBARIÑO 2019



	Canelones y Montevideo		Albariño
	85% Ac Inox 15% R. Francés 4 Meses		13,2%
	6 botellas c/ caja		+ 8 años



Color amarillo pálido , aroma floral intenso con notas especiadas y vainilla. En boca presenta acidez, equilibrada, redondo con importante volumen. Final prolongado. Temperatura de Servicio 10°C



COCO CHARDONNAY ALBARIÑO 2018



	Canelones y Montevideo		70% Chardonnay 30% Albariño
	Chardonnay 9 Meses Barrica Albariño Acero Inox		13,7%
	6 botellas c/ caja		+ 10 años



De color amarillo pálido. Aromas a duraznos y peras, notas de vainilla y manteca. En boca es redondo, con gran volumen y una acidez persistente. Final muy largo y agradable. Temperatura de Servicio 8°C.



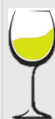
CHARDONNAY 2019



	Las Violetas (Canelones)		Chardonnay
	9 Meses Roble Francés 50% Acero Inox		12,3%
	6 botellas c/ caja		+ 10 años



Color amarillo pálido. Aroma a frutas, durazno y ananá, con notas de manteca y vainilla. En boca presenta buen volumen, acidez equilibrada y final prolongado.



DESTILADO DE ORUJO TANNAT



	Montevideo		Tannat
			40%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Obtenido por destilación de los orujos (cáscara y semillas de la uva luego de la fermentación) los cuales son ricos en alcohol. Se utiliza un pequeño destilador de cobre con capacidad para destilar 70 kg de orujo. La destilación se realiza mediante calentamiento indirecto del orujo para lograr la temperatura necesaria para separar el alcohol por ebullición, para no tener un calentamiento puntual del orujo y quemado del mismo con malas consecuencias sensoriales.

