

TANNAT 365³



La nueva y más exclusiva pieza de nuestra bodega.

365 días de macerado en tanque ovoide, 365 días de maduración en roble francés y 365 días de reposo en botella en la cava de La Puebla.



Stagnari

Vinos de Autor



TANNAT 365³

Nueva etiqueta de nuestra exclusiva **"línea Top"**. Un vino de autor robusto, potente y equilibrado, que expresa el alma de un terroir único y el legado de nuestra cepa insignia.

La esencia de nuestra bodega.



ORIGEN Y TERROIR

De un suelo profundo de genuinos cantos rodados donde nacen los grandes vinos; en nuestros propios viñedos ubicados a 500 km al Norte de Montevideo en "NUEVA HESPÉRIDES" departamento de SALTO "CUNA DEL TANNAT". Es el exacto lugar físico donde nació la cepa TannaT en URUGUAY. Gracias al pionero vasco francés Sr. HARRIAGUE.

En el valle que forman el Río Daymán con el Río Uruguay en el paralelo 32 sur al igual que las mejores zonas vitícolas del mundo, con un microclima único con variaciones de más de 20°C en los meses de enero y febrero.

Cultivado a partir de nuevos clones de plantas de avanzada genética que personalmente seleccionamos en diferentes viveros de FRANCIA, donde el TannaT es originario y mejor se adaptan al "TERROIR" específico "LOS ROBLES" que se seleccionó dentro del viñedo para su cultivo.

Estos clones DE BAJA PRODUCCIÓN son muy prometedores. Expresan con fuerza y elegancia el carácter y estructura típicos del TannaT.

PROCESO

365³

Se gestó, maceró, durante exactamente 365 días en los cuales este mosto vino permaneció sumergido en contacto junto a sus lías y orujo en un singular tanque ovoide donde la gravedad, el tiempo y el formato del tanque tejieron una alquimia única creando un vino de mucha textura y complejidad única.

Maduró otros 365 días en las cavas de "La Puebla" en barricas de roble francés nuevas. Afinando y domando su fuerte carácter típico del TannaT.

Reposó otros 365 días antes de ver la luz en botella en la profundidad de las cavas de "La Puebla" llegando a su equilibrio final.

Nace así este TANNAT ÚNICO DE AUTOR. Potente, robusto y equilibrado. Pasaron más de 1.000 días de cuidados desde su COSECHA A MANO para llegar a su paladar.

Edición limitada: pocas botellas de una técnica de vinificación única.



Proceso 365³ - Tanque Ovoide


FICHA TÉCNICA



GRADO	15,5°
TIPO DE VINO	Tinto Seco
COMPOSICIÓN	100% Tannat
ROBLE	12 meses de roble francés
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-18°C
CONTENIDO	750cc
REGIÓN	La Caballada (Salto)

HN Stagnari

Vinos de Autor

 stagnari.com

 +598 96 109 606

LA BODEGA DEL TANNAT
MÁS PREMIADO DEL MUNDO