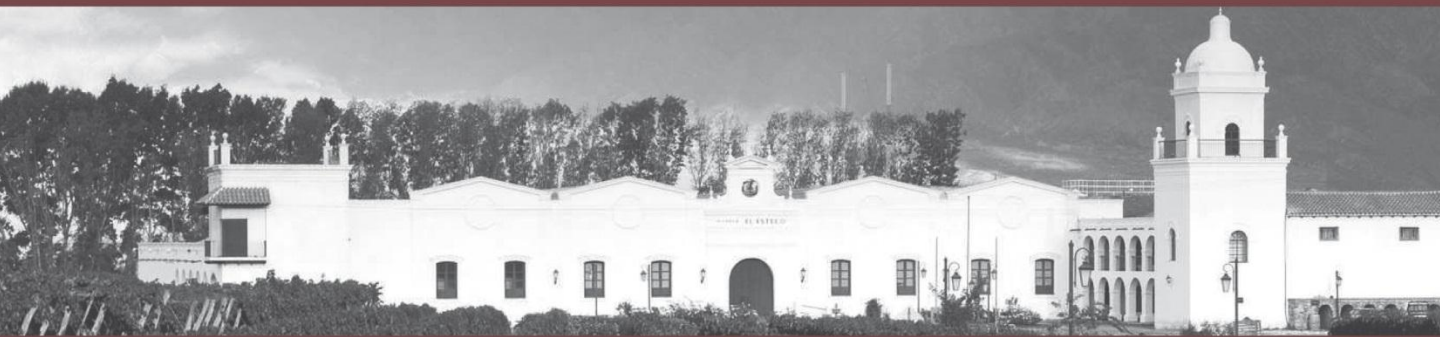


DON DAVID

TANNAT



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Tannat

COSECHA:

Fines de marzo y primer semana de abril.

ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Fermentaciones prefermentativas a 5°C – Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica – utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 26° y 28°C. El 70% del vino es llevado a barricas de roble americano y frances donde reposará durante 12 meses. El blend final se logra sumando el 30% restante de Tannat conservado en tanques de acero inoxidable..

NOTAS DE CATA



Rojo bordó con destellos violáceos y tonos negros que impactan la vista. Profundo. El tipo de lágrima formada en la copa denota una muy buena estructura.



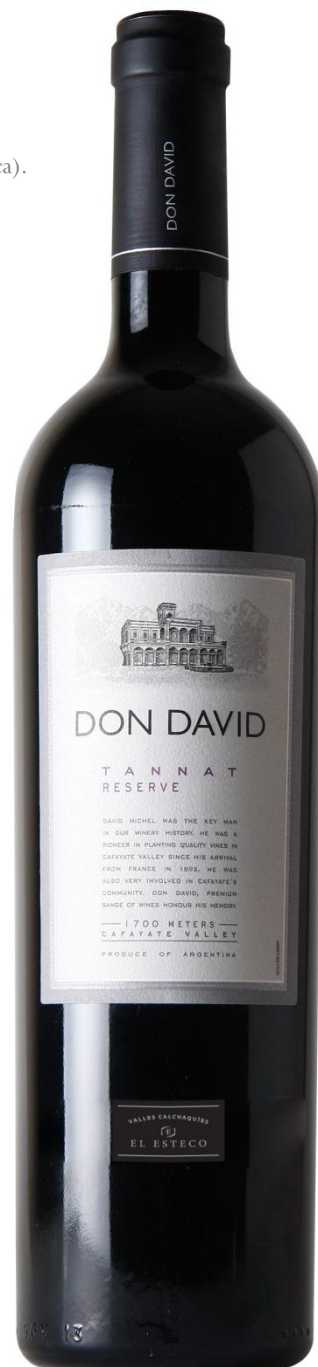
Recuerda a mermelada de frutos rojos, pasas de uva y chocolate. Vainilla y roble muy suave y armónico.



Taninos firmes de gran concentración y fuerza. Armónico con precepción de frutas secas, humo, roble. Vino de persistencia larga.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azucar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	2,95 grs. / lt.	5,85 grs. /lt.	3.60



VALLES CALCHAQUIES



EL ESTECO