

# Familia Otero Ramos

## TANNAT RESERVA

---

### Notas de cata:

Vino robusto y de gran cuerpo. Rojo púrpura arzobispado intenso y oscuro. En nariz se perciben frutas rojas muy maduras, uvas pasas y moras. Muy buen equilibrio en boca y taninos intensos y firmes. Persistente y con suave astringencia. Final en boca complejo por su tiempo de crianza en barrica francesa. Aportes de especias, ahumados y tabaco fresco.

**Potencial de Guarda:** 10 años.

**Crianza:** 12 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

**Alcohol:** 14%

**Región:** Mendoza, Argentina.

### Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

### Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

### Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

### Maridaje:

Quesos muy curados de cabra y oveja, quesos azules no muy maduros, ahumados o fermentados fuertes. Incluso, el Tannat puede acompañar platos de pasta con salsas fuertes, como el ragú o unos spaghetti arrabiata.

### Galardones:

- **Medalla de Plata** (88 pts) en Concurso Internacional “La Mujer Elige 2012”, Octubre y Noviembre de 2012.
- **86 pts. de Robert Parker** (The Wine Advocate) a través del tasting de **Luis Gutiérrez 2013-2014.**



Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina