



VIÑAS DEL PERCHEL
QUEBRADA DE HUMAHUACA



TANNAT DE ALTURA 2016

Tinto de gran enjundia y potencia de aromas expresivos que recuerdan a pimienta blanca, especias y ciertas notas salvajes muy atractivas. En boca es potente y denso, de gran estructura y acidez equilibrada, lo que le aporta muy buena frescura. Taninos dulces de gran textura y final largo y profundo.

VIÑEDOS

Las uvas de este Tannat tienen 10 años de edad y provienen de nuestra propia finca situada en Huacalera a 2625 metros de altura. Los viñedos se tratan de manera natural, utilizando una viticultura sostenible y con cuidado del medio ambiente.

AGRONOMIA Y ENOLOGIA | *Gabriela Celeste*

VARIEDAD | *Tannat 100%*

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Buscamos que los vinos de Cactus tengan identidad varietal y sentido de terroir, por lo que intervenimos en el vino lo menos posible para que exprese lo mejor de sí.

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y uvas. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas de roble donde hace la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Los vinos no son filtrados sino que poseen decantación natural. Embotellado y estiba en la bodega durante 12 meses.

PRODUCCIÓN ANUAL | 2.000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA | 15 años

TEMPERATURA DE SERVICIO | 16°C

Recomendamos decantar al menos 30 minutos antes de servir.

MARIDAJES

Combina muy bien con carnes especiadas cocinadas a la cacerola, o bien con platos a base de carne de caza.

ANÁLISIS BÁSICOS | Alcohol: 15,5° | PH: 3,65

Acidez total: 5,8 g/l

Azúcar residual: 1,9 g/l