VININOVA

# Underground Barrel Tannat




| | |
|---|---|
| **KRAJ** | Urugwaj |
| **MINIMALNA TEMPERATURA** | 16.00 st.C |
| **REGION** | Canelones |
| **SZCZEP** | Tannat |
| **RODZAJ** | Wytrawne |
| **KOLOR** | Czerwone |
| **POJEMNOŚĆ** | 750 ml |
| **CERTYFIKATY** | Wino naturalne, Vininova naturalnie |

**Aromat:**

Bogate aromaty czerwonych i ciemnych owoców takich jak śliwka, likierowa wiśnia, jagoda leśna czy żurawina. W tle lekki niuans grzybowy.

**Smak:**

W ustach intensywny smak dżemu z owoców leśnych i dojrzałych ciemnych owoców. Wyraźne nuty śliwek czy suszonego mięsa charakterystyczne dla szczepu Tannat.

**Potrawy:**

Podsuszane kiełbasy

Vina Progreso

VIÑA PROGRESO
URUGUAY

VIÑA PROGRESO to winnica Gabriela Pisano, położona w miejscowości Progreso, 25 km na północ od morza. Jest to idealne miejsce do uprawy winorośli w Urugwaju, ponieważ znaczna różnica temperatur pomiędzy nocą, a dniem diametralnie wpływa na złożoność aromatów w winogronach. Gabriel tworzy wina w nowoczesnym i owocowym stylu, które odzwierciedlają jego nowatorskie podejście. Preferuje naturalne drożdże i minimalne stosowanie siarczanów, dlatego wielu uważa jego podejście za ryzykowne, ale według niego to świetny sposób na odkrywanie nowych obliczy terroir. Historia winnicy rozpoczęła się od kolekcji UNDERGROUND, która stanowi serię bardzo rzadkich i nietypowych win, produkowanych za pomocą unikalnych technik i charakterystycznych metod twórczych Gabriela. Druga kolekcja nosi nazwę OVERGROUND i są to wina produkowane dużo częściej i w większych ilościach. Ukazują charakter, który klimat i gleba wpisują w każde tutejsze wino. Ich celem nigdy nie jest replikowanie międzynarodowego modelu, lecz pozwolenie winogronom by pokazały, jak potrafią dojrzewać w Progreso.