

TRAVERSA TANNAT ROBLE – VINO FINO TINTO GRUPO TRAVERSA S.A. – PRODUCTO DE URUGUAY – ELABORADO Y ENVASADO POR GRUPO TRAVERSA S.A. – AVDA. DON PEDRO DE MENDOZA 7966 – MONTEVIDEO – URUGUAY 12,5% 2008

Este elegante vino es el resultado del corte de 80% de vino Tannat y 20% de Merlot. Es estacionado en barricas de roble Americano y Francés durante 10 a 12 meses.

_VISUAL: color rojo rubí con reflejos granate.

NARIZ: una nariz dulce y armónica con especias dulces, vainilla, cereza roja, madera verde, corteza de árbol, caramelo, mermelada de moras; en un segundo momento se percata también un olor a goma.

BOCA: suficientemente tánico y con un cierre seco a sabor de madera.

MARIDAJE: carpaccio de ciervo con aceite de oliva y parmesan

OPINIÓN PERSONAL: la nariz encantadora se reduce en boca a un vino semiequilibrado que para el tanino y el cierre seco se ubica con el clásico maridaje con carne semicocida.

A la nariz es un vino tan puro e intenso para no dejar dudas sobre su valor; al paladar goza de una neutralidad bastante armónica que deriva de lo bien que se presentó al examen olfativo, manteniendo en el cierre de boca una uniformidad degustativa capaz de generar un gran impacto enogastronómico si combinado y maridado con el justo preparado alimenticio.