



BODEGA
CERRO
CHAPEU

BATOVI
TANNAT T1

BODEGA: BODEGA CERRO CHAPEU

MARCA: BATOVI TANNAT T1

PROPIETARIO: Francisco Carrau

REGIÓN: CERRO CHAPEU

VARIETALES: Tannat 100% parcela T1

COSECHA: 2016

ANÁLISIS: Alcohol: 13,5%
Acidez total: 4.00 g/l de H₂SO₄
PH 3.5
Azúcar residual: 1.8 g/l

PRODUCCIÓN: 5.796 botellas numeradas

NOTA DE CATA: Color rojo intenso y oscuro. Gran cuerpo en las paredes de la copa. Aroma muy concentrado a frutas rojas, ciruela pasa y regaliz. El Tiempo en barrica le da complejidad con notas de coco y tabaco fresco. En boca presenta gran estructura, con taninos redondeados que le dan elegancia y longevidad. Un vino de cuerpo masticable y cuyo tiempo en botella ira ofreciendo mayor complejidad. Ideal para acompañar todo tipo de carnes, quesos maduros y platos de olla. Beber a 18°C.



DESCRIPCIÓN Y VIÑA:

Cerro Chapeu se encuentra ubicado sobre la formación de suelos llamada Batovi dorado, donde son característicos los suelos arenosos rojos y profundos de baja fertilidad, considerados de los más antiguos de Sudamérica. La parcela T1 fue identificada hace años como el mejor Tannat de Cerro Chapeu.

Uvas maduras de baja producción, cosechadas a mano. Vinificado con la más alta tecnología en nuestra bodega por gravedad y embotellado con mínima intervención en Cerro Chapeu. Como resultado se obtiene un vino sensorialmente complejo, un Tannat de taninos elegantes y de gran cuerpo.

CLIMA: Templado y continental a más de 300 m de altura sobre el nivel del mar.

TIPO DE SUELO: Acrisoles ócricos típicos, suelos rojos arenosos profundos de baja fertilidad.

VIÑA: 100% Tannat parcela T1, plantas de más de 40 años.

COSECHA: Cosecha a mano y transportada en cajas de 15 kg.

ESTRUJADO: Descobajado 100% sobre tanques sin bomba con 50% de granos enteros.

VINIFICACIÓN: Uvas fermentadas en tanque abierto hundiendo los orujos por el método tradicional, evitando el bombeo de los mostos. Luego, el primer jugo se descuba a barricas de roble 30% nuevas (50% roble americano, 50% francés) donde termina la fermentación. Se cría en estas barricas por 15 meses y se embotella con la mínima manipulación y sin filtración, guardándolo en cava por 1 año antes de salir a la venta.

EMBOTELLADO: Octubre 2017

EMPAQUE:

Caja:	6 botellas de 750 mL	Dimensiones (L x W x H):	249 x 167 x 305 mm
Tipo de cerrado:	Corcho super natural 49mm	Peso de caja completa:	7.225 Kg
Código de barra:	7 36040 543015	Peso de la botella:	1.315 Kg

Single Vineyard | Cerro Chapeu