

LICOR DE TANNAT



Tánico, poderoso, oscuro, concentrado en aromas de frutos negros y violeta... así son las características, entre otras, de la cepa Tannat. Y así son las de la cepa Touriga Nacional, también. El Touriga Nacional, emblema de la región del Douro, Portugal, ofrece grandes vinos de Porto ricos y sabrosos. Interesados por la similitud entre las dos variedades, los Deicas fueron los primeros en elaborar un Licor de Tannat en Uruguay, siguiendo de forma estricta el protocolo usado en el Douro. Resulta un vino tinto licoroso, dulce natural, afiliado a los Porto Vintages que lo inspiraron, con un toque uruguayo y una rica historia familiar que le dio vida.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Para elaborar este vino, se necesita uva de Tannat muy madura y concentrada. En la bodega, los racimos son despallados y los granos son seleccionados uno a uno antes de empezar una maceración en un tanque. Los primeros días, se hacen pigeages diarios, para extraer el color y los aromas.

Después de algunos días de maceración, arranca la fermentación alcohólica. A un momento clave determinado por los enólogos, se apaga la fermentación por la adición de alcoholes vínicos de la más alta calidad. Esta operación, el mutage, logra mantener una gran parte de los azúcares propios de la uva y a la vez una concentración de alcohol entre 18 y 20 grados.

Luego, el Licor de Tannat se pone en barricas de roble francés por una crianza de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Licor de Tannat destaca un color negro intenso. A la nariz, ofrece aroma de higos maduros, chocolate y menta. En la boca se muestra muy amable con un notable equilibrio frutal, dulce y tánico.

Ideal para acompañar postres, especialmente de chocolate, así como quesos o como licor de sobremesa.

Se recomienda servir Licor de Tannat a una temperatura entre 10 y 12 °C para disfrutarlo a una temperatura entre 13 y 15°C.

