



Bodega Almacén

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

TANNAT · MERLOT 2011



EQUILIBRIO, es un bivarietal que busca complementar la estructura del tannat con la carnosidad del merlot, volviéndose un vino potente y amable a la vez. Con el tiempo en botella, sólo mejora. Este vino no falla, siempre es bienvenido, no busca ser el centro de la fiesta, acompañar, está siempre ahí.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat - Merlot

COSECHA

2011

ALCOHOL (ALC)

15,9%

ORIGEN

Valle Sur Del Río Santa Lucía, Cuchilla Verde, Canelones, Uruguay.

MARCO DE PLANTACIÓN

1,75 m x 1 m, con una producción de 8.000 Kg/Há.

ELABORACIÓN

Uvas catadas para decidir la maduración óptima, cosecha manual y fermentación maloláctica.

NOTA DE DEGUSTACIÓN

Noviembre de 2011: En aspecto visual, se presenta violeta intenso con matices guinda casi negro. En nariz se perciben notas a ciruela, guindas maduras, sobre un fondo de licor de cassis y moras negras. Ataque en boca con suave dulzor, discurriendo lento, con leves nervaduras ácidas que potencia la presencia de alcohol. Taninos integrados, gusto a frutos negros en compota y regaliz, con final y retrogusto a ciruelas y moras cocidas con destellos a madera seca. Persistencia prolongada.

MARIDAJE

Es un vino para acompañar alimentos, no para tomar sólo. Marida perfecto con frutas pasas, quesos azules, maduros, semiduros y duros, pasta con salsas fuertes, pescados azules, carnes asadas, dulce de membrillo, Marida muy mal con pollo, frutos secos porque exagera la astringencia y seca la boca.



Bodega Almacén

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

LA HISTORIA

Es un vino lleno de sentimientos, nos cuesta venderlo: se cosechó con amigos, en un año especial. Es el símbolo de la resistencia, el resurgir de las cenizas. Un año increíble en Uruguay, el mejor junto con 2015. La uva estaba pronta: la semilla totalmente madura, color habano y con gusto a nuez, la pulpa muy sabrosa y en perfecto equilibrio entre azúcar y acidez, la cáscara sin pirazinas, al masticar, entregaba mucho color y muchos taninos maduros, finos, firmes. Escribimos y llamamos a nuestros amigos, Héctor y Virginia nos prestaron cajones para cosechar y un tanque sin titubeos. El sábado 13 de marzo del 2011 esperábamos los 20 amigos que nos confirmaron que nos ayudan a cosechar. Contratamos un camión con frío para llevar la uva a la bodega H Stagnari. Llegaron 60 Amigos de distintas etapas de nuestra vida, maestra del preescolar, vecinos de la infancia, amigos de la vida, gente que hacía poco que conocíamos, amigos y familiares de amigos, compañeros de trabajo, amigos del ministerio de trabajo, vecinos de la actualidad, gente que viajó enormes distancias...

Cosechamos 1,4 hectáreas de Tannat y Merlot alta densidad, en cajones y los pusimos dentro del camión. Fue un día de fiesta, de las vendimias más divertidas. Estuvo hasta el martes en el frío del camión. Entramos la uva sin necesidad de selección, la cosecha había sido minuciosa.

Tuvo una maceración prefermentativa de una semana. La fermentación empezó rápidamente, con levaduras nativas. Se mantuvo fresca con agua por fuera del tanque, con remontajes diarios. Luego del fin de la fermentación alcohólica, mantuvimos el sombrero mojado en contacto con el vino por mucho tiempo, con pequeños remontajes diarios. El tiempo total de maceración fue mayor a 4 semanas.

A fines de octubre de 2011 embotellamos unos pocos litros. El vino estaba tan bueno que decidimos envasarlo.

Un amigo puso a disposición su envasadora un domingo, junto con él y nuestros amigos de karate, envasamos el Equilibrio 2011 en noviembre. Estaba tánico, intomable, sin embargo nos pareció perfecto.

EL RESULTADO:

UN TINTO MODERNO, DE GUARDA.

Nacen 9800 botellas. Sin pasaje por barrica, muestra la capacidad de los suelos arcillosos y calcáreos del Sur uruguayo, potente y sumamente tomable, resultado del complemento de la estructura del Tannat y la carnosidad del Merlot.

Años después, muestra una juventud increíble, tiene aún mucho por entregar.

Hay que servirlo entre 16 y 18 °C (dado su alto % de alcohol). Puede servirse inmediatamente o dejarlo abrirse en la botella. En la botella se forman cristales que hay que evitar servir. Al decantar se abre aún más, de todas maneras, es innecesario.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

6.000 botellas

PRÓXIMA EDICIÓN

Equilibrio 2015