



*Bodega Almacén*

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY



## TANNAT · BLEND 2007

**ÍMPETU**, es un vino que lleva al extremo la capacidad de las diferentes cepas que lo componen, busca tener la máxima expresión posible dentro del año. Lo interesante es el todo, no se describe, se aprecia, es el riesgo llevado a su máxima expresión.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat - Merlot - Cabernet Franc

### COSECHA

2007

### ALCOHOL (ALC)

15%

### 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

Con 3 años de barrica, es un típico vino elaborado al estilo tradicional de Burdeos.

### NOTA DE DEGUSTACIÓN

Es un vino que no necesita explicación. Siga el ritual de este tipo de vinos y disfrute esta experiencia sobrecogedora. Debe abrirse con anticipación y pasar de 4 a 6 horas por decantador.

### MARIDAJE

Va bien sólo o con alimentos ahumados, grasos, cocidos, va mal con azúcar. Nacen buenos maridajes con quesos, chacinados, paté, foie gras, estofados, cordero, carne de caza, solomillo alimentos muy elaborados y especiados. Postres como chocolate negro y amargo, compotas de frutas (peras al vino tinto), cremas grasosas, con cacao o café. Finalmente marida perfecto con habanos.



*Bodega Almacén*

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

## EL PROCESO

2006 fue un año muy lluvioso y resultó un desastre enológico. Quedamos sin vinos de alta gama. Se preparó TODO el viñedo para sacar 100% vino de guarda larga, 1500 horas hombre por hectárea de desbrote, deshoje y raleo de racimos prefloración, deshoje post floración, deshoje y raleo correctivo al principio del invierno.

En 2007 el rendimiento final fue menor al 20 % del potencial. Cosecha manual. Selección de racimos y uvas. Fermentamos al mejor estilo Burdeos con maceraciones largas, extracciones dulces y prolongadas. Remontajes ajustados dos veces por día según la degustación. Los mejores tanques fueron todos a 250 barricas. A las mejores barricas decidimos esperarlas hasta que la fusión del roble con el vino fuera total.

Cuando el roble se deja de individualizar, decidimos preparar el corte. Al tercer año, el vino de las mejores 80 barricas parecía que había estado en botella todo el tiempo, sin nada de roble. Se degustaron cada una de las barricas y sus posibles combinaciones. Elegimos el corte en función de la personalidad del vino a lograr y no por las variedades que lo componían. Resultó un corte de mucho Tannat, algo de Merlot y un poquito de Cabernet Franc.

Pudimos producir menos de 1000 botellas ya que el corte necesitaba cantidades específicas de cada barrica y en algunos casos teníamos una cantidad limitada de barricas a nuestra elección.

El vino se embotella y almacenó hasta 2016.

## EL RESULTADO UN VINO DE RITUAL

Hay que abrirlo con tiempo, por lo menos 4 a 6 horas de decantador. Se envasa sin filtrar ni estabilizar, consideramos que las barricas habían estabilizado suficiente. Es para tomar a lo largo de varias horas. Al principio tiene olor a huevo podrido, trapo mojado. Cuando pasa por el decantador, se oxigena, se rompen dobles enlaces de azufre, desaparecen esos olores “reducidos” y lentamente durante horas se suceden

series de aromas variados, entremezclados y difíciles de individualizar, muy disfrutables en su conjunto (fruta, minerales, especias, humos, chocolates).

Es un vino donde toda la cena gira en torno al vino y no al revés. Se sirve en copones y se degusta lentamente como si fuera un licor.

Aparece delicado, de taninos redondos. Lo pasamos por las encías y vemos que luego de 3 años de barrica y 6 de botella, los taninos están vivos y tiene para muchos años más.

## CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

300 botellas/año

## PRÓXIMA EDICIÓN

Ímpetu 2015, 300 botellas en 2020.