

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

BUHO Microvinificaciones Tannat

Origen / Vineyard:	Las Brujas, Los Cerrillos (Canelones, Uruguay)
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	8.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	85% Tannat - 10% Merlot - 5% Gamaret
Cosecha / Vintage:	2015
Barrica / Barrel:	12 meses, barrica francesa y americana. 12 months, french and american oak.

Vinificación / Vinification:

La riqueza de BHUO consiste en haber logrado el desafío de macerar juntas variedades con distintas fechas de maduración. Al momento de cosechar, se conservaron en el viñedo los racimos a sobre madurar. Hay variedades que se dejaron sobre madurar y otras que se cosecharon en la fecha en que normalmente madura. Las variedades que integran cada etiqueta se muelen juntas y fermentan juntas en un tanque de acero inoxidable donde maceran en frío durante 4 días. Luego se le agrega una levadura seleccionada y fermentan a 26 grados durante 8 días. Luego de la fermentación se hace el descube, donde el vino se coloca en barricas de roble de primer uso por doce meses.

BHUO wines have achieved the challenge of macerating grapes together with different maturation dates, a percentage of grapes where over matured meanwhile the rest, was harvested in the correct matured time. The three varieties present in each label are crushed and fermented together in stainless steel tanks where are macerated during 4 days with cold temperature. After, selected yeast are added fermenting during 8 days at 26 °C. After the fermentation, french and american oak barrels are used during twelve months.

TANNAT 85% - No sobre maduró – not over matured

MERLOT 10%- Sobre maduró 15 días - 15 days over matured

GAMARET 5% - Sobremaduró 25 días – 25 days over matured..

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 14.5%

Acidez Total / Total Acidity: 3.6 grs H₂SO₄/lt

Azucar residual / Residual sugar: 1.9grs/lt

Notas de cata / Tasting notes:

Su color rojo intenso ya nos anticipa un vino de gran cuerpo. En nariz presenta frutos rojos y negros bien maduros. En boca es muy intenso, su alto contenido de alcohol es casi imperceptible dado su gran equilibrio con la fruta, delicada acidez y los pulidos taninos de la cepa principal.. Aconsejamos disfrutarlo con carnes de res, cordero y carnes de caza. Puede acompañar perfectamente al chocolate.

Clima / Climate

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. La plana superficie de la region de Los Cerrillos recibe las frescas brisas del Rio de la Plata que se encuentra a 35 km. 860 mm es el promedio de precipitaciones durante el invierno.

Summers are dry with high temperatures during the day and cool at night. The level surface of Los Cerrillos benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is around 860 mm.



MEDALLA DE ORO

CONCURSO TANNAT AL MUNDO

Uruguay, 2019.