



ACQUISTATO IL .....

"Cuna de Piedra Estate" Tannat 2021

2021

## Vino rosso uruguayano che esprime pienamente il carattere del vitigno Tannat



Il Cuna de Piedra Estate Tannat è l'espressione giovane e autentica del vitigno simbolo dell'Uruguay. Prodotto da uve coltivate nel vigneto "Cuartel 36", piantato nel 2000 su suoli ghiaiosi ben drenati, questo rosso rivela il potenziale di un terroir unico. Dopo la raccolta manuale, il vino fermenta a bassa temperatura per preservare l'integrità aromatica, seguito da una malolattica spontanea e un affinamento in tulipe italiane e in bottiglia. Alla vista è profondo e intenso, al naso sprigiona sentori di frutta rossa e nera matura, con sfumature speziate. Al palato è concentrato ma equilibrato, con tannini ben integrati e un finale persistente. Ideale con carni alla griglia e formaggi stagionati, è un Tannat accessibile, versatile e fedele alla tradizione della Bodega Los Cerros de San Juan.

Fondata nel 1854, Bodega Los Cerros de San Juan è la più antica cantina dell'Uruguay, un autentico simbolo di tradizione e innovazione. Situata nel dipartimento di Colonia, sorge in una zona collinare dal suolo pietroso e drenante, ideale per la coltivazione della vite. La tenuta conserva edifici storici in pietra, dichiarati monumento nazionale, affiancati da moderne tecnologie di vinificazione. Le sue etichette spaziano dai freschi bianchi Cuna de Piedra ai rossi strutturati Maderos, fino ai raffinati Lahusen, ispirati alle origini tedesche della famiglia fondatrice. In cantina, cemento, cocchiopesto e rovere dialogano con il passato. Ogni vino è espressione autentica del terroir uruguayano. La bodega è anche un'oasi per l'enoturismo, con degustazioni, visite guidate e cucina locale. Un luogo dove storia, natura e passione per il vino si incontrano.

### La Vigna

**Terreno** terreno di natura roccioso

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Colonia

**Uve** Tannat 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 7 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Tradizionale, raccolta a mano. Selezione dei grappoli, diraspatura, fermentazione a temperature non superiori a 25°C, con lieviti selezionati fino al raggiungimento di un residuo zuccherino minimo. Successivamente, e naturalmente, la fermentazione malolattica viene completata. Il vino prosegue il suo invecchiamento nei nuovi tulipani italiani dove la sua maturazione viene accelerata. Il vino viene poi stabilizzato, filtrato delicatamente e imbottigliato, dove affina per 6 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Pura espressione varietale, con colori e sfumature sorprendenti, aromi di frutti rossi e neri, speziato. In bocca è concentrato, potente, di grande persistenza e con un retrogusto molto piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821