



FINCA FÉNIX

RENACE UNA TRADICIÓN

FICHA TÉCNICA

FINCA FÉNIX

TANNAT 329

Nombre del vino: Tannat 329

Variedad: 100% Tannat

Cosecha: 2024

Origen: La Criolla, Entre Ríos, Argentina

Viñedo: 3 hectáreas propias, cultivo responsable, cosecha manual.

Crianza: Aporte de notas de roble francés mediante contacto con madera seleccionada.

Graduación alcohólica: 15,4 % v/v

Azúcares reductores: 3,98 g/l

Extracto seco: 48,1 g/l

Color: Rojo intenso con matices oscuros violáceos y un brillo profundo característico de la variedad.

Aroma: Intensos aromas de moras maduras, ciruelas negras y arándanos, especias y un fondo de cacao y cuero.

Sabor: Entrada amplia y firme, taninos potentes pero bien integrados que aportan estructura, final persistente con notas de fruta negra y un toque tostado.

Este Tannat se destaca por su carácter intenso y su equilibrio, con taninos envolventes y un perfil que combina potencia, frescura y elegancia.

Corcho: Sintético.

Presentación: Botella de 750 ml.

Imagen referencial: Etiqueta cosecha 2022 – la imagen puede diferir sutilmente de la añada actual.

Datos de contacto:

📞 +54 345 156-268766

📱 Whatsapp +54 9 345 626-8766

✉️ contacto@fincafénix.online

🌐 www.fincafénix.online

