



MONTES TOSCANINI
URUGUAY

Selección del mes de julio '23

Good
HARVEST

MT Criado en Roble Tannat

Montes Toscanini

Vino tinto.

100% Tannat.
14 % de alcohol.
15 meses en barrica.

-  Color granate intenso.
-  En la nariz presenta un aroma complejo. Donde destacan mermeladas, frutas negras maduras y aromas ahumados.
-  En boca es elegante y de acidez moderada. Un tannat de buena estructura, con la presencia de los taninos característicos de la variedad. Un vino con mucho cuerpo y redondez. Final persistente. Vino muy balanceado y seductor.
-  Ideal para acompañarlo con cordero, pastas es salsas potentes y especiadas, confit de pato y de la coina mexicana con mole negro, chamorro al pibil, flautas de res o barbacoa

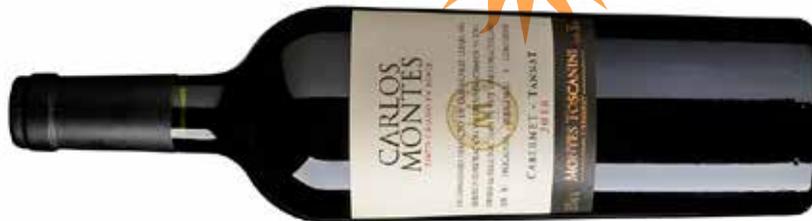
Carlos Montes Tannat

Montes Toscanini

Vino tinto.

Tannat
13 % de alcohol.
12 meses en barrica.

-  De un color rubí intenso y maduro.
-  Con aromas muy complejos y elegantes, de cuero, café, tabaco, en un fondo de frutos rojos muy maduros, y madera muy bien fundida.
-  En boca es intenso y sedoso desplegando gran complejidad. Taninos muy maduros afinados pero aún vigentes. De final largo y cálido. Se sostiene con firmeza como para confirmar su distinción.
-  Ideal para acompañarlo con platos en base a carnes, pastas con salsas como bolognesa y quesos maduros.



Carlos Montes Cabernet - Tannat

Montes Toscanini

Vino tinto.

Cabernet Sauvignon 60% - Tannat 40%
13% de alcohol.
12 meses en barrica

-  El aspecto visual es de un color rubí medio.
-  En nariz es complejo, con aromas muy presentes de ciruelas maduras, cedro, grafito, regaliz y especias; refleja las características de cada una de sus variedades.
-  En boca es intenso y sedoso desplegando gran complejidad. Taninos muy maduros afinados pero aún vigentes. De final largo y cálido. Se sostiene con firmeza como para confirmar su distinción.
-  Ideal para acompañarlo con platos en base a carnes, pastas con salsas especiadas, Jamón Serrano y quesos maduros.



Regístrate en el Club

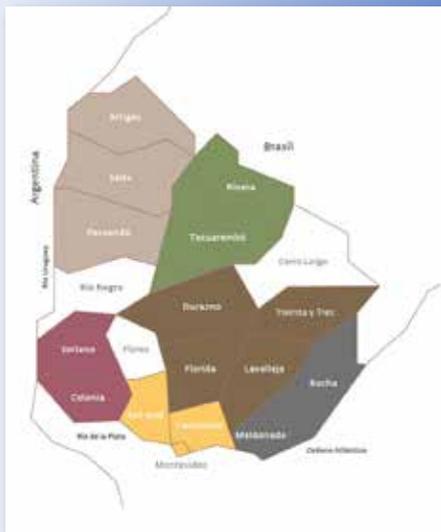
<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529

contacto@goodharvest.com.mx

Tannat: el emblema

La cepa que le ha valido a Uruguay un lugar reconocido en el mundo del vino e incontables premios internacionales, fue traída del sudoeste de Francia en 1870 por Pascal Harriague. Los suelos arcillosos, sumados a la brisa atlántica, ofrecen condiciones excepcionales para esta variedad. Uruguay es hoy el principal productor de Tannat, con volúmenes de elaboración que superan, incluso, los de su lugar de origen.



Uruguay



El vino llega a Uruguay durante segunda mitad del siglo XIX, de la mano de familias inmigrantes que traían su saber desde el Mediterráneo, sobre todo italianos y españoles. Hacia 1870 se establecen dos viñedos en suelo uruguayo: el del vasco francés Pascual Harriague en San Antonio Chico (Salto), y la granja del catalán Francisco Vidiella en Colón (Montevideo).

Con la experiencia de estos pioneros como estandarte, más el trabajo de otros tantos que los siguieron, la vitivinicultura se afianzó en Uruguay y alcanzó un crecimiento que logró sustituir buena parte de la producción extranjera.

Uruguay produce alrededor de 70 millones de hectolitros de vino al año de los cuales más del 60% se elabora en la región de Canelones (43.8 mill. de hl.) de donde es originario el vino de nuestra selección de este mes.

“Uruguay el secreto mejor guardado de Sudamérica”

La bodega

Montes Toscanini nace en 1979 como escisión de la tercera generación de la familia Toscanini, una de las más tradicionales de la vitivinicultura uruguayo. Sus orígenes se remontan a fines del Siglo XIX, cuando el patriarca de la familia emigró de Italia y se afincó en el departamento de Canelones, elaborando su primer vino en el año 1908. Siete décadas después, Margot Toscanini de Montes y su hermano adquirieron la actual bodega en Las Piedras, dando origen a Montes Toscanini y continuando la tradición vinícola familiar.

A partir de 1995, Montes Toscanini comienza a enfocarse en vinos finos y de alta gama, con el objetivo de ofrecer al mundo vinos capaces de diferenciarse por su alto nivel de calidad y tipicidad. Desde entonces, el director general de la bodega es el Enól. A partir de 1995, Montes Toscanini comienza a enfocarse en vinos finos y de alta gama, con el objetivo de ofrecer al mundo vinos capaces de diferenciarse por su alto nivel de calidad y tipicidad. Desde entonces, el director general de la bodega es el Enól. Leonardo Montes Toscanini, quien junto a otros miembros de la cuarta generación de la familia, lleva adelante la bodega hasta hoy, quien junto a otros miembros de la cuarta generación de la familia, lleva adelante la bodega hasta hoy.