

TAGETO

COSTA TOSCANA
Indicación Geográfica Típica

ROSSO



ZONA DE PRODUCCIÓN

Tageto se obtiene de uvas de los viñedos de Donna Olimpia 1898 situados en Bolgheri (LI), que se encuentran en la costa del mar Tirreno, en suelo franco arenoso formado en entorno continental, con impacto eólico y desbordamientos coluviales.

VIDUÑO

Cabernet Sauvignon - Merlot,
Petit Verdot - Cabernet Franc.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 8.000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

Cerca 70%, para un rendimiento de 60 hectólitros por hectárea.

COSECHA

La cosecha es en septiembre y octubre cuando la uva está completamente madura. Las uvas son seleccionadas en el viñedo, para ser transportadas a la bodega de vinificación.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada, favoreciendo el contacto prolongado del mosto con los hollejos. La fermentación maloláctica se realiza inmediatamente después de la fermentación alcohólica. El vino afina 4-6 meses en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de un año) y 6 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Intenso color rubí granate con matices violáceos evidentes; olor neto y ancho, con notas de frutos rojos, pimienta, chocolate y regaliz. Sabor muy armónico y de buena estructura con un final muy largo y dulce.

ORIGEN DEL NOMBRE

Según narra la leyenda, los etruscos, que ocuparon las tierras de la Toscana, aprendieron la manera de cultivar la vid y los olivos de un misterioso muchacho llamado Tageto, que dicen surgió del surco del arado utilizado por Tarconte.

