



VINHO VG TANNAT 2023

Origem:

Campanha Gaúcha e Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade: Tannat

Tipo:

Vinho Fino Tinto Seco

Volume: 750 mL

Elaboração:

Colheita manual, com seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento, permanecendo em maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas. Fermentação tradicional em tinto com maceração e délestage (separação das sementes) durante as remontagens. Fermentação malolática realizada em tanques de aço inox onde o vinho matura por 10 meses em contato com carvalho alternativo francês e americano (aduelas). Filtração leve e posterior engarrafamento.

Visual:

Coloração vermelho rubi intensa e profunda, com lágrimas densas.

Olfato:

Aromas de complexos de especiarias, couro e notas tostadas provenientes passagem por carvalho de postagem média.

Paladar:

Em boca é um vinho intenso, com taninos firmes e vibrantes porém bem domados, acidez equilibrada e persistência longa.

Dados Analíticos

Álcool – 12,8 % v/v

Acidez total – 6,0 g/L

Açúcar – 1,8 g/L

Temperatura de Serviço:

Melhor apreciado a 15-17°C

Harmonização:

Vinho gastronômico que permite harmonização com queijos de longa maturação, massas com molhos condimentados e carnes vermelhas e de caça.

