



GRANJA UNIÃO TANNAT

VINHO FINO TINTO SECO

750 mL

A linha Granja União resgata um dos nomes mais emblemáticos da vitivinicultura brasileira, unindo décadas de tradição e história ao frescor exigido pelo paladar contemporâneo. Com um perfil nitidamente jovem e delicado, esses vinhos são a expressão máxima da versatilidade, transformando o legado clássico da marca em rótulos fáceis de beber e repletos de vivacidade. É o encontro perfeito entre o respeito ao passado da Cooperativa Garibaldi e a leveza de vinhos pensados para o dia a dia, entregando elegância e equilíbrio em cada taça de forma descomplicada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Tannat

ORIGEM DA VARIEDADE: França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos com leve esmagamento

Termovinificação com tecnologia Flash Détent (Extração por vácuo)

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em tanques de inox com cubos de carvalho francês e americano por 3 meses

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido



Aromas potentes com notas de amoras pretas, cassis, chocolate e um delicado toque de especiarias



Estruturado, com taninos firmes e acidez equilibrada



Harmoniza com carnes vermelhas, carnes de caça, risotos e massas com molhos estruturados e condimentados, queijos e embutidos defumados



Temperatura de serviço de 16 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 2.0 g/L

pH: 3,48