



GRANJA UNIÃO TANNAT SECO

Origem

Serra Gaúcha

Variedade

Tannat

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Elaboração

Vinificação em tinto por termomaceração, onde a extração da cor ocorre instantaneamente devido ao aquecimento das uvas e posterior exposição ao vácuo. A fermentação malolática é realizada em tanques de inox onde o vinho matura por 3 meses em contato com carvalho alternativo (lascas).

Visual

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido.

Olfato

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

Paladar

Estruturado, com taninos macios e acidez equilibrada.

Dados Analíticos

Álcool – 12,0 % v/v

Acidez total – 5,5 g/L

Açúcar – 2,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 16°C.

Harmonização

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

