

TANNAT

Safra: 2015.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2 metros.

Processo: Desengaço sem ruptura de graos. Seleção manual de graos. Maceração por 72 horas a 8 °C em tanque de aço inox. Fermentação controlada a máxima de 24°C. Fermentação malolática. Envelhecimento em barricas de carvalho americanas de segundo uso, tostado médio, por 16 meses. Envelhecimento na garrafa por 1 ano.

Principais características do produto

Graduação alcoólica: 14% vol.

Acidez total: 68 meq/l.

Notas de degustação: Visual límpido, intenso e profundo, vermelho violáceo, coloração viva e marcante, com lágrimas persistentes. No nariz tem média intensidade, aroma de frutas vermelhas e pretas maduras, cereja, amora, notas de especiarias, cravo, pimenta preta, chocolate, coco, café, cassis, couro, tabaco, tostado, e leve vegetal. Em boca é intenso, encorpado e equilibrado, ataque adocicado, taninos macios e de qualidade, boa acidez e estrutura, corpo médio, notas de compota, geleia e especiarias, é aveludado e tem bom potencial de guarda, bastante persistente.

Temperatura de serviço: 16°C.

