

TANNAT

Safra: 2016.

Premiação: Entre os 16 vinhos mais representativos da safra 2016 pela associação brasileira de enologia (ABE)

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

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

Processo: É elaborado com as melhores parcelas de Tannat do nosso vinhedo. Controle criterioso na colheita, seleção de grãos até a fermentação em tanques de aço em temperaturas controladas. Envelhecimento em barricas de carvalho americano e francês por 20 meses, sendo considerado um Gran Reserva.

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. 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.