



CAMPANHA TANNAT 2020

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,5 g/l | pH 3,59 | ACIDEZ TOTAL 88 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi com reflexos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, como amora, cereja morango e mirtilo, além de notas de mentoladas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e um final de boca marcado por aromas frutados

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo