



CAMPANHA TANNAT 2021

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos de uva
- Traslado de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí con reflejos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como ciruela, arándano y mora
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y un final en boca marcado por aromas frutales

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos curados
Pastas rellenas
Carnes rojas asadas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo