

CAMPANHA TANNAT 2021

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi com reflexos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como ameixa, mirtilo e amora
- **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