

CLASSIC TANNAT

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 3,5 g/l | pH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas frescos e frutados, com notas de groselha e ameixa, além de notas mentoladas
- **Paladar:** Fresco, de acidez equilibrada e taninos sedosos

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo