



Vinho Fino Tinto Seco Tannat

Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

Uvas: 100% Tannat

Safra: 2017

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço)**
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período que varia de 09 a 18 meses.**
- 6) Durante o período de estabilização, 50% do vinho é destinado ao amadurecimento em barricas de carvalho americano e francês por um período médio de 06 meses**
- 7) Passados os 06 meses em carvalho, os 50% de vinho retornam ao tanque reservatório para serem misturados ao vinho que não amadureceu em carvalho, para a obtenção de um vinho equilibrado, o qual preserva o sabor da fruta e apresenta as características da madeira**
- 8) Envase**
- 9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses**

Produção: 6.200 garrafas

Dica do enólogo: decantá-lo ou deixá-lo aberto na própria garrafa de 20 a 30 minutos para melhor percepção dos sabores e aromas.