



Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Tannat

Cultivo da uva: produção restrita a 1 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

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) Após esse período, ocorre o amadurecimento em barricas de carvalho americano, de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 09 meses**
- 7) Envase**
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses**

Produção: 2.200 garrafas