



## **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**

**Dica do enólogo: decantá-lo por 30 minutos para melhor expressão dos aromas e sabores.**