



## 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: 2018**

**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 mínimo de 09 meses.**
- 6) Após o período de estabilização o vinho é destinado aos barris de carvalho americano de média tosta onde lá permanece por 12 meses.**
- 7) Envase**
- 9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses**

**Produção: 6.500 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.**

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Visual: vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.**

**Olfato: aromas de frutas negras e vermelhas maduras mescladas com notas**

**de especiarias, couro, torrefação, cacau e tabaco.**

**Paladar: em boca mostra-se estruturado, com taninos presentes e aveludados, retrogosto intenso e persistente.**

**Harmonização: carnes vermelhas mais untuosas, carnes de caça e queijos maturados.**