

# Tannat

Linha Personalità




**TORCELLO**  
VINÍCOLA BOUTIQUE

# Vinho Fino Tinto Seco Tannat




## Linha Personalità

 **Uva:** 100% Tannat


 **Cultivo da uva:** Produção restrita de 02-03 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.


 **Safra:** 2020

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 7.000 garrafas numeradas.

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar ou aberto na própria garrafa de 20 à 30 minutos para melhor expressão de seus aromas e sabores.

## 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.


8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

 **Olfativo:** Aromas de frutas negras e vermelhas maduras mescladas com notas de especiarias, couro, torrefação, cacau e tabaco.

 **Gustativo:** Em boca se mostra estruturado, com taninos presentes e aveludados, retrogosto intenso e persistente.

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