

[http://www.vinhosantonioidias.com.br/loja\\_int.php?categoria=1&id=2](http://www.vinhosantonioidias.com.br/loja_int.php?categoria=1&id=2)



## Tannat

**Safra:** 2009

**Tipo:** Vinho Tinto Seco Fino

**Terroir:** Alto Uruguai, Três Palmeiras – RS

**Vinhedo:**

Densidade de plantio: 3.000 plantas, com produtividade de 1,33 garrafas de 750 ml por planta.

**Elaboração:**

Uvas de vinhedos próprios, selecionadas. Macerou por 16 dias com temperatura controlada de 25º C. Amadurecido por 10 meses em barris de carvalho Frances. Envelhecido em caves subterrâneas.

**Notas de Degustação:**

Um vinho para guarda, capaz de suportar vários anos de envelhecimento. De cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas, em especial frutas vermelhas super maduras, chocolate e café torrado. Na boca é estruturado, com taninos macios e um retrogosto prolongado.

**Gradação Alcoólica:**

14 % v/v.

**Sugestões:**

Decantá-lo por 20 minutos e servir a uma temperatura entre 16ºC a 18ºC.

*Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.*