

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 16°C a 18°C.

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