

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=8#divMenuUtil>

Épico



ESTILO: Expoente de mais alta gama da vinícola, o Épico foi elaborado com pequenas reservas de vinhos de quatro diferentes safras (2011, 2012, 2013, e 2014) das melhores parcelas dos vinhedos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Tempranillo, sendo que todos passaram por carvalho francês e americano.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Fino Tinto Seco

UVA: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo

SAFRA: 2011, 2012, 2013 e 2014

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

DESCRIÇÃO:

Acidez total: 88 meq/L

Açúcares totais: 2,63g/L

SO₂ Livre: 17,8 mg/l

pH: 3,17

Terroir: Uvas cultivadas no silêncio do Pampa Gaúcho, sob o vento minuano, sobre o solo com rochas granulíticas, 14°C de amplitude térmica e mais de 2.300 horas de sol no verão. Para este vinho especial, foram selecionadas as melhores parcelas das castas Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo dos vinhedos da Estância Guatambu das safras 2011, 2012, 2013 e 2014, na Campanha Gaúcha, em Dom Pedrito. O vinho é assinado pela enóloga Gabriela H. Pötter, uma das proprietárias da vinícola, juntamente com o enólogo Alejandro Cardozo.

Vinificação: Colheita manual de vinhedos próprios, 24 horas em câmara fria, seleção de cachos e bagas. Elaborado na vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Maceração pré-fermentativa a frio por 8 dias, maceração pós-fermentativa por 15 dias, totalizando 40 dias de contato com as cascas e sementes. Cada lote de vinho estagiou em barril de carvalho francês (80%) e americano (20%) desde a fermentação malolática até o corte final, feito em

novembro de 2014. Tempo de envelhecimento total em barril de carvalho de 2 anos. O engarrafamento foi feito em dezembro de 2014.

Descrição sensorial: Expoente de mais alta gama da vinícola, exhibe cor rubi e grande profundidade aromática de frutos maduros, ameixas e amoras, com notas de chocolate, côco e delicadas notas de carvalho. Em boca, apresenta enorme untuosidade com taninos firmes e harmônicos, no qual notas de frutas passas completam um final longo e persistente, sobressaindo-se frutos secos, avelãs e nozes. Grande elegância, um vinho ícone para rememorar.

Harmonização: Perfeito para acompanhar uma comemoração especial. Harmoniza muito bem com animais de caça, carnes vermelhas, massas com molhos e queijos fortes.

Temperatura serviço: 18 a 20°C

Lote limitado de 4.000 garrafas numeradas.

Premiações



Safra: 2011

Concurso: Grande Prova de Vinhos do Brasil

Ano: 2014

Local: Expovinis, São Paulo

Prêmio: Campeão na Categoria Tintos Corte

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Almoço comemorando 2 anos da Vinícola Guatambu em Dom Pedrito/RS, 06/06/2015.*