



FAMÍLIA FARDO CASA

TANNAT



ORIGEM: Três Palmeiras - RS
PRODUTO: Família Fardo Casa Tannat
SAFRA: 2011
TIPO DE UVA: Tannat
GRAU ALCOÓLICO: 12,8%
ALTITUDE: 650 a 750 m
SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira
PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta
ÉPOCA DA COLHEITA: Fevereiro 2011
COLHEITA: Manual com seleção de cachos
FERMENTAÇÃO: Maceração moderada com as cascas (2 semanas)
ENGARRAFADO: Outubro de 2013
NÚMERO DE GARRAFAS: 10.700
LOTE: Único
ESTILO: Vinho tinto concentrado de bom potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO: Este vinho concentrado e vigoroso exige uma guarda longa para se civilizar. A companhia perfeita para ele são os pratos elaborados a partir da carne de cordeiro, parecem ter nascido um para o outro. Podemos sugerir também carnes e aves fortes e gordas, queijos gordos bem curados e caças de pena e pêlo, com a idade o vinho desenvolve perfumes de caça. Aconselha-se decantar 1 hora antes. Temperatura e serviço entre 17 e 18°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Vermelho púrpura de boa intensidade.

AROMA: Maduro e selvagem, exala perfumes de framboesa, de frutas pretas, caças, terra, especiarias fortes, vegetação rasteira, trufa, tostado que se tornam complexos e transcendem a idade.

SABOR: Concentrado e vigoroso no paladar, a textura tânica e o teor alcoólico do vinho garantem boa consistência e persistência, boa evolução.

Safra 2011. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.