

Vinhos do Uruguai



Colheita manual e seletiva das uvas nos 45 hectares da Bodega. Maceração pré e pós fermentação durante aproximadamente 3 dias sendo o processo realizado em tanques de aço inoxidável em temperaturas controladas. De cor rubi escuro, com aroma de fruta, predominantemente cereja madura. Boa estrutura em boca onde se reafirma fruta madura com o equilíbrio dos taninos arredondados pelos 18 meses em barris de carvalho.



FILGUEIRA
VINEDOS & BODEGA

FICHA TÉCNICA

Linha	Filgueira Reserva
Tipo de vinho	Tinto seco
Composição	100% Tannat
Safra	2012
Tempo de Guarda	8 a 10 anos
Teor alcóolico	12,5%
Harmonização	carnes vermelhas assadas (ex cordeiro)
Temperatura serviço	18°C a 20°C



Safra 2012. Jantar Terapia Bar Restaurante em 14/09/2018.