

## VINHOS DO URUGUAI



Seleção e colheita das uvas feitas manualmente nos 45 hectares da Bodega. Maceração pré e pós fermentativa por 3 dias, sendo o processo realizado em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. Um vermelho rubi com notas violáceas, aroma de frutas vermelhas como amora mas com uma presença de baunilha. Suave em boca, taninos redondos com boa persistência final.



**FILGUEIRA**  
VIÑEDOS & BODEGA

**Linha**

**Tipo de vinho**

**Composição**

**Safra**

**Tempo de Guarda**

**Teor alcóolico**

**Harmonização**

**Temperatura serviço**

**Descanso em barrica**

### FICHA TÉCNICA

**Filgueira Proprium**

Tinto seco

100% Syrah

2015

4 a 5 anos

12,5%

carnes vermelhas, queijo curado

16°C a 18°C

6 meses



*Safra 2016. Almoço em 22/09/2018. Chácara Colombo.*