

## Vinhos do Uruguai



Processo manual de colheita e seleção de uvas nos 45 hectáres da Bodega. Maceração pré e pós fermentativa em torno de 3 dias, toda a elaboração acontece em tanques de aço inoxidável com temperaturas controladas. De cor vermelho rubi com notas de frutas maduras, em boca se percebe pimentão doce e framboesa. Equilibrado e com estrutura interessante com prolongado final.



### FICHA TÉCNICA

Linha	Filgueira Clássico
Tipo de vinho	Tinto seco
Composição	60% Cabernet Franc 40% Syrah
Safra	2016
Tempo de Guarda	2 a 3 anos
Teor alcóolico	12,5%
Harmonização	carnes brancas, queijo medio curado
Temperatura de serviço	16°C a 18°C



Safra 2016. Jantar Terapia Bar Restaurante em 14/09/2018.