

Don Laurindo Tannat

Variedade:	Tannat safra 2014
Vinhedos:	Próprios de propriedade da Vinícola, com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha Rio Grande do Sul - Brasil. Altitude: 650 metros, Latitude: 29° 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste.
Características dos vinhedos:	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4.000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
Solo:	Solo de textura média a argiloso, basáltico com profundidade média de 3 metros, boa drenagem. PH do Solo de 6,5
Processo:	Colheita manual em caixas plásticas de 20 Kg com seleção dos cachos. Desengace, fermentação alcoólica com controle de temperatura máxima de 30° C com maceração pelicular de 8 dias. Fermentação malolática, após barril de carvalho francês por 09 meses, engarrafamento e maturação nas caves para depois ser comercializado.
Principais características:	Álcool: 13 % Vol Acidez Total:6,2 gr/l PH: 3,5
Apresentação:	Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 750 ml Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 375 ml
Anotações de degustação:	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor vermelho rubi. Avaliação olfativa: Fino, intenso, evoluído, persistente agradável, frutado, franco, toques de pimenta, tostado e defumado. Avaliação Gustativa: Amplo, maduro, sedoso, concentrado, suave textura, boa carga tânica com final prolongado.
Temperatura para consumo:	15 a 18° C
Harmonização:	Pratos de sabor acentuado
Enólogo:	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2014. *Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*