

<http://grupotraversa.com.uy/es/productos/familia-traversa/>



TRAVERSA TANNAT ROBLE

Este elegante vino es el resultado del corte de 80% de vino Tannat y 20% de Merlot. Es estacionado en barricas de roble americano y francés durante 10 a 12 meses. Color violeta profundo. Un vino aterciopelado, armonioso, con mucho cuerpo en boca, buenos taninos y una sobresaliente personalidad. Un intenso aroma frutal con notas de café, vainilla, cerezas, chocolate y pimienta negra. Un persistente final de boca cremoso.

-  16-20 °C.
-  Queso parmesano.
-  Jamón crudo y embutidos.
-  Asado y carnes rojas y de caza.
-  Platos picantes de gran sabor.

Safrá 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.