

<https://loja.lidiocarraro.com/vinhos-tintos/lidio-carraro-agnus-tannat-2017>



## LIDIO CARRARO AGNUS TANNAT 2017

Este vinho encanta pela intensidade de cor e riqueza aromática com notas de frutas escuras, alcaçuz e cacau. Em boca apresenta concentração e taninos maduros, completando um perfil de alta qualidade que expressa o terroir de origem.

Degustação

**Visual:**

Coloração vermelho púrpura, atraente e profunda.

**Olfativo:**

Apresenta um perfil aromático típico da variedade, com notas de frutas negras e especiarias. Os principais descritores são ameixa preta, alcaçuz, cacau, amora silvestre, canela e couro.

**Degustativo:**

A uva Tannat pode originar um vinho rústico, no entanto este vinho apresenta taninos domados e aroma elegante. Ótima concentração, com entrada em boca expressiva, bom volume e taninos maduros. Corpo integrado e retrogosto frutado.

**Harmonização:**

Carnes vermelhas e de caça, grelhados, massas e risotos com acompanhamentos mais robustos e a base de queijos de longa maturação.

**Terroir:**

Encruzilhada do Sul, Serra do Sudeste - RS

**Variedade:**

100% Tannat

**Vindima:**

2017

**Álcool:**

15,0% Vol

**Vinificação:**

Microclima: solo de origem granítica, com baixo teor de matéria orgânica e boa drenabilidade. Vinhedo: As videiras de 14 anos de idade são conduzidas pelo sistema de espaldeira, com uma densidade de plantio de 3.300 plantas/ha., com uma produção média de 2,9 Kg/planta e se encontram em duas parcelas de solo. As podas verdes e o controle de produtividade são realizados sempre que necessário para permitir uma boa concentração e sanidade da uva no vinhedo. Vinificação: O desengace foi controlado para manter a integridade da uva e evitar a extração de compostos indesejáveis. A uva desengaçada foi conduzida diretamente aos tanques de fermentação por gravidade, sem sofrer ação mecânica de bombeamento. Realizada a maceração pré fermentativa à frio por cerca de 60 horas e fermentação em tanques de aço-inox, com uma maceração total de 20 dias. Após a fermentação malolática e trasfegas, o vinho permaneceu por mais 12 meses nos tanques até o engarrafamento. O vinho não foi filtrado, visando conservar íntegras as suas características.



**Premiações/Vinho Oficial**

**90 pontos (17) Jancis Robinson**

**4 estrelas Vinforum (Dinamarca)**

**Melhor Vinho Tinto do Brasil**

**Top Ten Expovinis 2016**

*Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.*