

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=22#divMenuUtil>



## GUATAMBU

### Lendas do Pampa Tempranillo

**ESTILO:** Este é o primeiro rótulo da Guatambu elaborado com 100% de uvas Tempranillo. Um vinho da linha Ultra Premium, frutado, elegante e com final de boca longo.

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Fino Tinto Seco

**UVA:** 100% Tempranillo

**SAFRA:** 2017

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14%

### DESCRIÇÃO:

#### Dados químicos

**Álcool:** 14%

**Acidez total:** 77,55 meq/L

**Açúcares totais:** 2,20 g/L

**pH:** 3,45

**Terroir:** Uvas cultivadas no silêncio do Pampa Gaúcho, sob o vento minuano, sobre o solo com rochas granulíticas, 14°C de amplitude térmica e mais de 2.300 horas de sol no verão.

**Inspiração:** Este vinho se inspira na história do Baile dos Anastácio, que marcou a cidade de Dom Pedrito-RS. No final do século XIX, aonde hoje se situa a Estância Guatambu, a antiga família proprietária das terras, os Anastácio, resolveu organizar um grande baile, que entrou para a história como o mais longo de todos os tempos. Foram 30 dias de festas, danças, romances e churrascos. Parte dessa comemoração retratamos nesse rótulo, aonde mostramos um pouco da tradição dos gaúchos, que se manifesta até os dias de hoje na região aonde esse vinho é produzido, no coração do Pampa Gaúcho.

**Vinificação:** Colheita manual de vinhedos próprios, 24hs em câmara fria, seleção de cachos e bagas. Elaborado na vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Passou por maceração pré-fermentativa a frio e pós-fermentativa, totalizando 20 dias de contato com as cascas e sementes. Tempo de envelhecimento total em barris de carvalho francês e americano virgem de 6 meses. \*Como o vinho não foi filtrado, podem ocorrer precipitados.

**Descrição sensorial:** Este vinho foi elaborado visando obter a máxima expressão do Tempranillo dos vinhedos da Guatambu. Um vinho que se destaca pela sua elegância, nariz intenso com notas de frutas vermelhas frescas e toque agradável da maturação em carvalho, por onde permaneceu em 6 meses em barricas de carvalho francês e americano. Em boca apresenta seus taninos redondo e um final longo.

**Harmonização:** Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, além de queijos amarelos de pasta dura. Uma experiência única de sensações.

Temperatura Serviço: 18 a 20°C  
Lote limitado de 2.700 garrafas

*Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.*