

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



GUATAMBU

Lendas do Pampa Tannat

ESTILO: Um Tannat potente, expressando ao máximo o terroir dos vinhedos da Guatambu, e ao mesmo tempo aveludado. Compõe a linha de variedades da Guatambu Ultra Premium.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Fino Tinto Seco

UVA: 100% Tannat

SAFRA: 2017

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

DESCRIÇÃO:

Álcool: 14%

Acidez total: 91,83 meq/L

Açúcares totais: 2,7 g/L

pH: 3,45

Terroir: Uvas cultivadas no silêncio do Pampa Gaúcho, sob o vento minuano, em solo com rochas granulíticas, com 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, onde 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 onde 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 30 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: É uma seleção das melhores parcelas do vinhedo Tannat da Guatambu, com estágio em barrica de carvalho reserva especial da família. Vinho que se destaca por sua tipicidade e concentração de polifenóis, nariz com abundante presença de frutas maduras e complexidade que a maturação em carvalho proporciona, com retrogosto marcante de baunilha e café. Com grande concentração, em boca se destaca pelo volume e pela maciez de taninos, além da acidez pronunciada.

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

Temperatura de serviço: 18 a 20°C

Lote limitado de 2.100 garrafas.

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