



## GUATAMBU

### Épico III

**ESTILO:** Expoente de mais alta gama da vinícola, o Épico III foi elaborado com pequenas reservas de vinhos de três diferentes safras (2015, 2016 e 2017) das melhores parcelas dos vinhedos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Tempranillo, sendo que todos passaram por carvalho francês e americano.

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Fino Tinto Seco

**UVA:** Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo

**SAFRA:** 2015, 2016 e 2017

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14%

#### DESCRIÇÃO:

Uvas: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo das safras 2015, 2016 e 2017

Álcool: 14%

Acidez total: 86,73 meq/L

Açúcares totais: 3,20g/L

pH: 3,55

**Terroir:** Uvas cultivadas no silêncio do Pampa Gaúcho, sob o vento minuano, em solo de rochas granulíticas, com 14°C de amplitude térmica e mais de 2.300 horas de sol no verão. Para este vinho especial, foram selecionadas as melhores parcelas das castas Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo dos vinhedos da Estância Guatambu das safras

2015, 2016 e 2017, na Campanha Gaúcha, em Dom Pedrito. O vinho é assinado pela enóloga Gabriela H. Pötter, uma das proprietárias da vinícola, juntamente com o enólogo Alejandro Cardozo.

**Vinificação:** Colheita manual de vinhedos próprios, 24 horas em câmara fria, seleção de cachos e bagas. Elaborado na vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Maceração pré-fermentativa a frio por oito dias, maceração pós-fermentativa por 15 dias, totalizando 40 dias de contato com as cascas e sementes. Cada lote de vinho estagiou em barril de carvalho francês (80%) e americano (20%) desde a fermentação malolática até o corte final. Tempo de envelhecimento total em barril de carvalho em torno de dois anos. Este vinho não foi estabilizado e filtrado, a fim de preservar o máximo de seus polifenóis. Descrição sensorial: Expoente de mais alta gama da vinícola, exibe cor rubi violáceo intenso de grande profundidade aromática de frutos maduros, ameixas e amoras, flores como violeta, com notas de chocolate, côco e delicadas notas de carvalho. Em boca, apresenta enorme untuosidade com taninos firmes e harmônicos, no qual notas de frutas passas completam um final longo e persistente, sobressaindo-se frutos secos, avelãs e nozes. Grande elegância, um vinho ícone para rememorar.

**Harmonização:** Perfeito para acompanhar uma comemoração especial. Harmoniza muito bem com animais de caça, carnes vermelhas, massas com molhos e queijos fortes.

Temperatura serviço: 18 a 20°C  
Lote limitado de 4.000 garrafas numeradas.

*Safras 2015/16/17. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.*