

[http://www.casaventurini.com.br/casa\\_v\\_tannat.php](http://www.casaventurini.com.br/casa_v_tannat.php)



## TANNAT RESERVA

*Raiz dos pampas. Forte, intenso. Revolto, puro sangue farrapo. Solto ao vento, brinca com o tempo, pois sabe que para unir um reino, basta aspirar à liberdade.*

**Origem:** Casa Venturini Vinhos e Espumantes – Flores da Cunha/RS

**Categoria:** Vinho Tinto Fino Seco

**Variedade:** Tannat, cultivada na região da Campanha Gaúcha – RS.

**Método de Elaboração:** Vinificação tradicional em tinto, com desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperatura controlada e delestagem diária. Uso de leveduras selecionadas.

**Aspecto:** Límpido e brilhante

**Cor:** Coloração intensa, com tonalidade rubi violáceo.

**Aroma:** Frutas vermelhas, ameixa preta e especiarias.

**Paladar:** Apresenta paladar doce bem pronunciado, boa estrutura, taninos maduros e macios.

**Maturação:** Envelhecimento em barricas de carvalho americano.

**Harmonização:** Acompanha grelhados, carnes exóticas, queijos fortes e molhos condimentados.

**Temperatura de Serviço:** De 16° a 18° graus.

**Produção:** Limitada.

**Apresentação:** Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

*Safra 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.*