

VINHOS DO URUGUAI



Colheita feita manualmente nos 45 hectares da Bodega.
 Maceração pré e pós fermentação sendo todo o processo feito
 em tanque de aço inoxidável. Fica 6 meses de estágio em barricas
 de carvalho.



FILGUEIRA
 VINEDOS & BODEGA

FICHA TÉCNICA

Linha	Filgueira Proprium
Tipo de vinho	Tinto seco
Composição	100% Tannat
Safra	2015
Tempo de Guarda	4 a 5 anos
Teor alcoólico	13,5%
Harmonização	carnes vermelhas, caça, queijos fortes



Safra 2015. Jantar em 14/09/2018. Terapia Bar Restaurante.