

## VINHOS DO URUGUAI



Seleção e colheita das uvas feitas manualmente. Elaborado pelo processo de sangria de uvas tintas. Se utiliza apenas o mosto obtido por gravidade. Toda a elaboração e conservação feita em tanques de aço inoxidável em temperaturas controladas. De cor rosada intensa com aromas bastante frutados sendo em boca fresco e equilibrado acentuando-se notas de cereja.

**FICHA TÉCNICA**

Linha	Filgueira Clássico
Tipo de vinho	Rosê seco
Composição	70% Tannat 30% Cabernet Franc
Safra	2015
Tempo de Guarda	2 a 3 anos
Teor alcóolico	14%
Harmonização	carnes brancas, peixe, queijos meia cura
Temperatura serviço	8°C a 10°C



Safra 2015. Jantar em 05/10/2018. Terapia Bar Restaurante.