

<http://www.casaventurini.com.br/produtos/tannat-reserva/3/>



Tannat Reserva

SOBRE

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 Espumante - Flores da Cunha - RS

VARIEDADE

Tannat cultivada na região da Campanha Gaúcha - RS

MÉTODO DE ELABORAÇÃO

Tradicional.

ASPECTO

Brilhante e de coloração intensa.

COR

Coloração intensa com tonalidade rubi.

AROMA

Frutas vermelhas maduras, notas de ameixa, tabaco, baunilha e especiarias.

PALADAR

Apresenta ataque doce, boa estrutura de boca, com taninos maduros e macios.

MATURAÇÃO

9 meses em barricas de carvalho americano.

HARMONIZAÇÕES

Acompanham grelhados, carnes exóticas, queijos fortes e molhos condimentados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16° A 18° graus

Safra 2017. Casa Venturini em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.