

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=19>

GUATAMBU

Épico IV



ESTILO: 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, 2017 e 2018 na Campanha Gaúcha, em Dom Pedrito.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Fino Tinto Seco

UVA: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo

SAFRA: 2015, 2016, 2017 e 2018

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

DESCRIÇÃO:

Uvas: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo das safras 2015, 2016, 2017 e 2018
Álcool: 14%

Acidez total: 81,63 meq/L
Açúcares totais: 1,66g/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, 2017 e 2018 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 de dois anos.

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.

Várias Safras. Almoço em 02/11/2019.