

Tacuabé Tannat Reserva

Uvas: Tannat.

Safra: 2015.

País: Uruguai.

Região: Paysandú –Montevideo.

Terroir: Arenoso.

Álcool: 13,5% Vol.

Temperatura de Consumo: 16° 18°C.

Amadurecimento: Vinho elaborado em tanques de inox com amadurecimento por passagem de 12 meses tonéis de carvalho americano.

Informações sobre o Produtor.

Estes vinhos são feitos em homenagem aos índios Charrúas que viveram em nosso país até 1830 após a conquista e colonização européias, a população de Charrúa permaneceu nas mãos das autoridades locais e foi praticamente exterminada.

Os últimos quatro charrúas: Vaimaca, Senaque, Guyunusa e Tacuabé foram levados a Paris por François Curel em 1833 para serem exibidos como uma atração de circo até morrerem. Alguns anos atrás, os restos desses nativos finalmente retornaram ao nosso país em homenagem a esses valentes nativos criamos este vinho que apresenta muita força e personalidade. Ideal para servir com carnes vermelhas, assados em geral e pratos de caça. Neste vinho a uva tannat foi elaborada de maneira mais equilibrada, os taninos estão macios, o que nos oferece uma agradável degustação e a harmonização.

Análise Organoléptica

Visão: Rubi intenso com reflexos púrpura, limpo e brilhante.

Olfato: Frutas vermelhas frescas em particular as ameixas e cerejas com notas florais e um toque picante.

Paladar: Um vinho elegante, untuoso e de ótima estrutura, seus taninos são marcantes e persistentes e muito agradável no paladar.

Harmonização: Ideal para servir com assados em geral, carnes vermelhas e carne de caça.

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES

GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - www.galeriadosvinhos.com.br

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

COD: 1162	EAN:7730900700559	DUN: 000000000000	EMB: 12 X 750ML
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP:
GF: 750ML	ALT:	LARG:	COMP:
NCM:	CEST:	CX PL:	PS PL:

Safra 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.