

<https://www.guatambuvinhos.com.br/produto/guatambu-noite-do-pampa/>



Rastros do Pampa Tannat

Este Tannat já conquistou as premiações mais importantes do vinho Brasileiro, como Melhor Tinto pelo Guia Adega e Descorchados, e mostra a consolidação da Campanha Gaúcha para esta variedade. Apresenta grande intensidade de cor e complexidade aromática, que nos remete a frutos escuros, tais como amoras, mirtilos e um sutil toque de ameixa-passa, que são amparados com suaves toques de chocolate e folhas de tabaco. Na boca, bastante corpo e estrutura, e taninos domados. Esqueça a austeridade de um tradicional Tannat: esse vinho é macio, harmônico e delicado.



UVA
Tannat



SAFRA
2021



GRAU ALCOÓLICO
14%



CONSUMO
16 a 18°C



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, tanto assadas como grelhadas, de caça, carnes de panela, massas, risotos e queijos de pasta dura.



TERROIR

Campanha Gaúcha



TEMPO

3 meses em barril de carvalho francês

• **DESCRIÇÃO**

Clima: Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

Solo: denominado Luvissole Háptico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

Sistema de condução: espaldeira, com cordão esporonado, vinhedos 100% próprios.

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 8 dias, maceração pós-fermentativa por 15 dias. A fermentação malolática ocorreu espontaneamente.

Descrição sensorial: Apresentamos um vinho intenso em todos os sentidos, desde sua coloração púrpura com tons violáceos, seus deliciosos aromas de frutas negras e de geléias, que aos poucos vão dando lugar a notas de chocolate e tabaco, finalizando com alta concentração de taninos doces e macios. Tendo passagem por carvalho francês Allier durante três meses, este vinho está pronto para ser degustado, mas também possui um grande potencial para guarda, de até 8 anos.

Lote limitado de 13.000 garrafas numeradas. Este vinho apresenta o selo da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha.

Safra 2021. Almoço em 26/03/2022. Guatambu Estância do Vinho.