


<https://www.guatambuvinhos.com.br/produto/epico-v/>



Épico VI

Épico VI é considerado emblemático e destaque entre as demais edições, pois é elaborado com uvas das safras 2018, 2019 e 2020. Uma combinação perfeita de 4 uvas que revelaram todo potencial na região da Campanha Gaúcha (Tannat, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot) resultou em um vinho muito elegante e equilibrado, tanto em aromas quanto em boca.

	UVAS Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo		SAFRA 2018, 2019 e 2020
	GRAU ALCOÓLICO 14%		CONSUMO 18 a 20°C
	HARMONIZAÇÃO Animais de caça, carnes vermelhas, massas com molhos e queijos fortes		TEMPO 24 meses em barril de carvalho francês (80%) e americano (20%)
	TERROIR Campanha Gaúcha		

• DESCRIÇÃO

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 na Campanha Gaúcha, em Dom Pedrito.

Vinificação: Para elaboração, cada variedade é vinificada de forma isolada, respeitando sua maturação fenólica. Originárias das melhores parcelas do vinhedo, as uvas são colhidas de forma manual e logo armazenadas em câmara fria à 3°C durante 24 horas. As mesmas são submetidas ao desengace e seleção de bagas e por fim, por gravidade são acondicionadas em tanques de inox para uma breve maceração a frio durante 8h de 3 – 5°C. Especialmente no caso da uva tannat, os processos de maceração e fermentação alcóolica foi em barris de carvalho de 300L cada. A fermentação alcóolica é realizada por leveduras selecionadas e temperatura controlada até 22°C, em média sua duração é de 20 dias. O tempo total do vinho com as cascas são de 30 dias, na sequência descubado para barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%), onde finaliza a fermentação malolática e matura em média de dois anos.

Descrição Sensorial: Épico VI é considerado emblemático e destaque entre as demais edições, pois é elaborado com uvas das safras 2018, 2019 e 2020, sendo esta considerada a melhor de todos os tempos. Uma combinação perfeita de 4 uvas que revelaram todo potencial na região da Campanha Gaúcha (Tannat, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot) resultou em um vinho muito elegante e equilibrado, tanto em aromas quanto em boca. Exibe cor rubi violáceo intenso de grande profundidade aromática de frutas vermelhas como cereja e cassis, frutas negras como amoras, mirtilo, ameixa e um final de notas de especiarias, tabaco, café, coco e chocolate, com sensação mentolada. Em boca, apresenta muito equilíbrio entre teor alcóolico, acidez e taninos maduros com notas de especiarias, num final longo, persistente e com muita personalidade.

Harmonização: Perfeito para acompanhar uma comemoração especial. Harmoniza muito bem com cappuccino de cogumelos, entrecot de Hereford, animais de caça, carré de cordeiro e polpetone de cordeiro com azeite de hortelã.

Lote limitado de 5.300 garrafas numeradas.

Safra 2020. Almoço em 26/03/2022. Guatambu Estância do Vinho.