

https://www.google.com/search?q=capoani+vinhos&rlz=1C1GCEA_enBR992BR992&sxsr=ALiCzsa30HFW9



VINHO TINTO TANNAT 2019

VARIEDADE: 100% Tannat

SAFRA: 2019

PRODUÇÃO: 5.200 garrafas

VINHEDOS PRÓPRIOS: Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul / condução espaldeira.

HARMONIZAÇÃO: Vinho ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, churrasco, molhos fortes e queijos maturados.

VISUAL: Vermelho violáceo intenso.

OLFATIVA: Apresenta alta intensidade aromática, lembrando frutas negras, como amora, ameixa negra e geleia de jabuticaba, especiarias, como menta, cravo e baunilha e floral, remetendo a violetas.

GUSTATIVA: Intenso, encorpado, com alta quantidade de taninos maduros e aveludados. Possui um final longo e persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% vol.

> **CLIQUE PARA COMPRAR**

Safra 2019. Prova na Vinícola Capoani, Bento Gonçalves/RS, 22/09/2022.