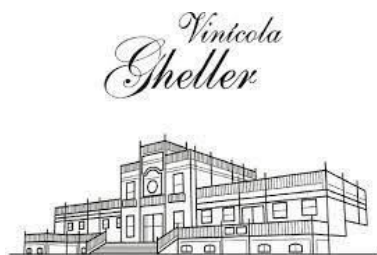


[https://www.google.com/search?q=gheller+vinicola&rlz=1C1GCEA\\_enBR992BR992&sxsrf=](https://www.google.com/search?q=gheller+vinicola&rlz=1C1GCEA_enBR992BR992&sxsrf=)



## Tannat 2019

Origem: Guaporé – Serra Gaúcha - RS.  
Produto: Tannat Gheller  
Safra: 2019  
Uva: Tannat  
Grau Alcoólico: 13%  
Altitude: 710 metros  
Clima: Temperado  
Número de garrafas: 2500 - Lote único  
Solo: Profundo, arenoso-argiloso e fértil.  
Espaldeira em "Y".  
Produção: 3,0 kg por planta.  
Colheita: Fevereiro 2019.  
Colheita manual com seleção de cachos.  
Desengace: Seleção total da uva.  
Maceração: Breve (uma semana)  
Barrica: 12 meses francês  
Fermentação: Aço inox controle de temperatura  
Engarrafado: Janeiro 2021.  
Estilo: Vinho tinto de bom potencial de guarda

**GASTRONOMIA** Harmoniza com pratos elaborados a partir da carne de cordeiro. Podemos sugerir também carnes e aves fortes e gordas, queijos gordos bem curados e caças de pena e pelo. Servir entre 17 e 18°C.

**VISUAL** Vermelho de boa intensidade

**NARIZ** Maduro e selvagem, exala perfumes de frutas pretas, caças, terra, especiarias fortes, trufa, tostado que se tornam complexos e transcendem a idade.

**BOCA** Concentrado e vigoroso no paladar, a textura tânica e o teor alcoólico do vinho garantem boa consistência e persistência.

*Safra 2019. Jantar 08/02/2023. Digby Curitiba.*