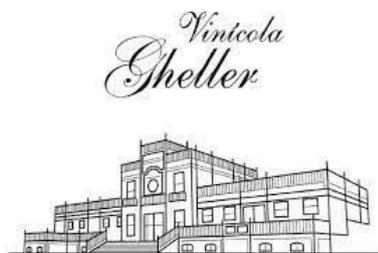


[https://www.google.com/search?q=gheller+vinicola&rlz=1C1GCEA\\_enBR992BR992&sxsrf=](https://www.google.com/search?q=gheller+vinicola&rlz=1C1GCEA_enBR992BR992&sxsrf=)



## 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.*