

TANNAT L.A. CLÁSSICO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Composição de Castas

100% Tannat

Graduação Alcoólica

13,8% v/v

Maturação

9 meses em barricas de carvalho francês
6 meses em garrafa nas caves da vinícola

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 15 dias;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trásfega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 6 meses com controle de temperatura e umidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Vermelho Rubi com leves tons violáceos.



Olfativo

Aromas que remetem boa complexidade, que lembram frutas vermelhas e negras, como amoras e ameixas, com leve toque de especiarias.



Gustativo

Vinho bem estruturado, complexo, de bom volume de boca e acidez leve, com taninos macios e bem equilibrados, e um retrogosto que lembram os aromas do olfato.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Carnes vermelhas e de caça, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos de média maturação.