

LINHA TRADIZIONALE

TRADIZIONALE TANNAT

Vinho fino tinto seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2025	100% TANNAT	13,00% VOL	14 A 18 °C

Notas de degustação

VISUAL

Vermelho-rubi intenso, com tonalidades violáceas marcantes, lágrima expressa e duradoura.

OLFATO

Notas de frutas negras e frutas em calda, couro, terroso, carvalho, tabaco, funghi e café.

GUSTATIVO

Taninos acentuados, bom volume em boca, mineralidade.

Harmonização

Carnes vermelhas e de caça, queijos de alta maturação, feijoada.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, maceração de 36 horas à temperatura de fermentação entre 22 e 26 °C, leveduras selecionadas, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em barricas de madeira brasileira e carvalho francês por 12 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino tinto seco
Castas	100% Tannat
Safra	2025
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	13,00% vol
Açúcares residuais	3,57 g/L
pH	3,65
Serviço	14 a 18 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	5,70 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745094