

CLASSIC TANNAT

VINO FINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 3,5 g/l | PH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rojo rubí
- **Olfato:** Aromas frescos y frutados, con notas de grosella y ciruela, además de notas mentoladas
- **Paladar:** Fresco, de acidez equilibrada y taninos sedosos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo