



VINHO TINTO TANNAT 2015

VARIEDADE: 100% Tannat

SAFRA: 2015

PRODUÇÃO: 4.000 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Esse é o vinho ideal para o churrasco, molhos fortes e queijos bem maturados.

VISUAL: Vermelho violáceo muito intenso, denso.

OLFATIVA: Apresenta alta intensidade aromática lembrando frutas negras como amora, ameixa negra, geleia de jabuticaba e especiarias como menta, cravo, baunilha e um final floral remetendo a violetas.

GUSTATIVA: Intenso, encorpado, com alta quantidade de taninos porém estes muito maduros e redondos. Possui um final longo e muito persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,2% vol.