

Almadén

Tannat

Vinho tinto da variedade Tannat, cultivada em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. O Almadén Tannat é um vinho com ótima relação custo/benefício, de cor rubi, notas de frutas vermelhas, de média estrutura e persistência.



VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Tannat
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura de 24 a 26°C; Maceração curta para delicada extração polifenólica; Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação do vinho em tanques de aço a 18°C.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho rubi de média intensidade.
Olfato	Aroma franco, limpo, frutado de amora e vinoso.
Gosto	Vinho jovem, harmônico, de taninos maduros que ressalta equilíbrio.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar comidas de média estrutura, petiscos salgados, lasanhas, massas com molhos estruturados, risotos, pizzas, galeto assado ou carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

