

Vinhas Velhas

Tannat



Este vinho único é elaborado com a uva Tannat proveniente do vinhedo fino mais antigo do Brasil conduzido em espaldeira, localizado no município de Santana do Livramento/RS. O processo de vinificação integral em barrica nova de carvalho francês potencializa as virtudes da casta, perfeitamente adaptada ao terroir da Campanha Gaúcha. Sua “artesanal” elaboração e ausência de tratamento de estabilização tartárica e filtração, proporcionam uma invulgar pujança e robustez.

VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Tannat
Plantio	1976
Produtividade	1 kg/planta [3 ton/ha]
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Aumento da relação sólido/líquido; Maceração pré-fermentativa a frio por 1 semana; Enchimento das barricas novas de carvalho francês por gravidade; Fermentação alcoólica a 25°C, por cerca de 20 dias, dentro das barricas e com as cascas; Maceração pós-fermentativa prolongada (cuvaion de 40 dias, em média); Fermentação malolática espontânea, na madeira e nas cascas; Prensagem em prensa tipo torchio, onde a totalidade do vinho prensa foi adicionada ao vinho flor; Amadurecimento nas barricas novas de carvalho francês por 12 meses; Sem colagem e com filtração grossa; Engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido e brilhante, de intensa coloração vermelho profundo, com forte reflexos violáceos e densas lágrimas.
Olfato	Aromas densos que vão do chocolate ao tostado, perfeitamente integrado com aromas de frutas vermelhas maduras que lembram geleias.
Gosto	Corpo intenso e potente, de taninos maduros e envolventes e larguíssima persistência gustativa.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

Por se tratar de um vinho único e cuidadosamente elaborado, permite-se acompanhá-lo pratos requintados a base de carne de gado, de cordeiro, de carneiro ou carnes de caça, por exemplo, churrasco gaúcho, rabada, ossobuco, barreado, buchada de bode e também pode ser ótima escolha queijos maduros de massa dura, como parmesão, pecorino e grana padano.

