

Casa Perini Fração Única Tannat

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 5 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos, entre 22°C e 27°C durante dez dias. Ao final da fermentação alcoólica, 60% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (70% das barricas de carvalho americanas e 30% francesas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de seis meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração de tom violeta profundo.

Aspecto olfativo: aromas de frutas negras como mirtilos, ameixa seca, uvas passas e cassis; além de notas de chocolate amargo e cravo.

Aspecto gustativo: apresenta ótima estrutura com final longo e marcante, textura macia e retrogosto que reforça as notas aromáticas da evolução em barricas de carvalho.

Harmonização: carnes vermelhas e de caça, com destaque para cordeiro, massas, pizzas e pratos com molhos ou bases mais condimentadas, embutidos e queijos de sabor intenso e curados.



Variedade: Tannat

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 13%

Açúcar residual: 2,3 g/L

Ph: 3,67

