



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Casa Perini 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 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

**Vinificação vinho base:** seleção manual dos cachos. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 25°C e 27°C durante dez dias. Fermentação malolática completa. 90% do vinho passa doze meses em tanques de aço inoxidável e os outros 10% são conservados em barrica de carvalho francês por três meses. O vinho permanece quatro meses em garrafa antes de ser comercializado.

**Aspecto visual:** coloração violeta fechada.

**Aspecto olfativo:** o moroso amadurecimento produz aromas que recordam amoras, mirtilo e chocolate.

**Aspecto gustativo:** vinho com ótima estrutura ao paladar e taninos agradavelmente marcantes.

**Harmonização:** churrasco, grelhados, carnes vermelhas, pizzas, queijos picantes, além de pratos condimentados.



**Variedade:** Tannat

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Teor alcoólico:** 12%

**Açúcar residual:** 2,1 g/L

**Ph:** 3,5

