

VINHO CUESTA DI GRAVA TANNAT MALBEC

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones
Produtor	Antigua Bodega
Safra	2021
Castas	60% Tannat e 40% Malbec
Temp. Serviço	16C° a 18°C
Guarda	6 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Massas Queijos
Análises	Álcool: 12,81% PH: 3,7 Acidez: 4,06g/l Açúcares Totais: 7,80g/l
Barrica	4 meses em carvalho americano.

Vinificação

A colheita manual, sempre feita pelas primeiras horas da manhã com uma seleção cuidadosa de cachos. Após passagem pela mesa seletora as melhores uvas vão para o processo de vinificação que é feito por parcelas. A maceração dura entre 10-15 dias. É feito fermentação malolática e posterior estágio em barricas de carvalho.

Notas de Prova

A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas.

Este corte dá origem a um vinho muito elegante. Sua coloração é rubi com aroma intenso a frutos vermelhos, chocolate e pimenta. Na boca apresenta sabores persistentes de fruta, taninos macios e sedosos. Vinho equilibrado e harmonioso com um final frutado sustentado e elegante.



Cód. 11210