

## VINHO TINTO CUESTA DI GRAVA TANNAT

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2021
Castas	Tannat
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	4 a 6 anos
Harmonização	Carnes vermelhas   Carnes de caça   Queijos intensos   e Massas com molhos vigorosos
Análises	Álcool: 12,91%      PH: 3,70 Acidez: 4,15g/l      Açúcares totais: 7,10g/l
Barrica	Estagiou em carvalho americano por um período de 4 meses.
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 Tannat apresenta uma cor rubi intensa com aromas de frutos silvestres, chocolate e pimenta. Seu paladar é sedoso, intenso e frutado. Seus taninos são finos e elegantes. Seu final de prova é longo e saboroso.



Cód. 11338