

## VINHO TINTO PEDREGAL ROBLE TANNAT

|                |  |
|----------------|--|
| País de Origem | Uruguai  |
| Região         | Santos Lugares - Canelones   |
| Produtor       | Antigua Bodega Uruguay   |
| Safra          | 2020   |
| Castas         | Tannat 100%  |
| Temp. Serviço  | 16° a 18°C   |
| Guarda         | 6 a 8 anos   |
| Harmonização   | Carnes vermelhas   Cordeiro   Massas com molhos intensos   |
| Análises       | Álcool: 13,38%      PH: 3,50<br>Acidez: 4,35g/l      Açúcares totais: 8,10g/l  |
| Barrica        | Estagiou em carvalho americano por um período de 6 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.

De coloração rubi intensa com aromas a frutos silvestres e chocolate caracterizam este Tannat. Seu paladar é encorpado e mostra notas defumadas, baunilha e especiarias provenientes de seu estágio em barricas de carvalho. Além de presença de fruta negra e taninos maduros. Seu final de prova é muito saboroso.



**Cód. 11340**