Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO PRIMA DONNA TANNAT

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones.
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2018
Castas	Tannat
Temp. Serviço	16° a 18ºC
Guarda	6 a 8 anos
Harmonização	Churrasco | Carnes de Caça | Borrego
Análises	Álcool: 13,68% PH: 3,70 Acidez: 4,44g/l Açúcares totais: 7,60g/l
Barrica	Estagiou 8 meses em carvalho francês.
Vinificação	É efetuada uma rigorosa seleção manual dos cachos, no seu ponto ótimo de maturação. Maceração pré-fermentativa durante 3 dias para expressão do seu melhor potencial frutado, maceração pelicular durante 15 dias. Temperatura de fermentação 24 -28 ºC
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 pedegroso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas. A linha Primma Donna (primeira dama) foi desenvolvida em homenagem a uma das fundadoras da vinícola. Este Tannat é um clássico Uruguaio. Cor rubi intensa com tons violáceos. Nariz harmonioso e complexo, com aroma a compota de frutos vermelhos, fruta cristalizada e nuances de especiarias. Na boca é untuoso, bem estruturado, com taninos doces e aveludados. Final de boca intenso e poderoso.

Cód. 11344