

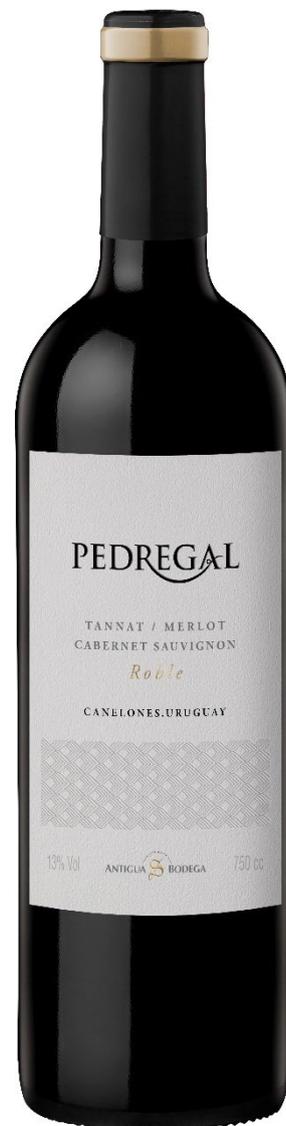
VINHO TINTO PEDREGAL ROBLE TANNAT/MERLOT /CABERNET SAUVIGNON

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2020
Castas	Tannat 40%, Merlot 30%, 30% Cabernet Sauvignon
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	4 a 6 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes de caça Queijo curados Guisados Massas com molhos cremosos
Análises	Álcool: 13,37% PH: 3,50 Acidez: 4,37g/l Açúcares totais: 7,40g/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 separadamente. 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 vinho é feito através de um corte originário da região de Bordeaux. Atraente cor rubi profunda com um elegante aroma a frutos pretos e vermelhos que dominam as nuances picantes. Na boca cheia e agradável, revela taninos maduros e sedosos que lhe conferem um final longo e persistente.



Cód. 11342