

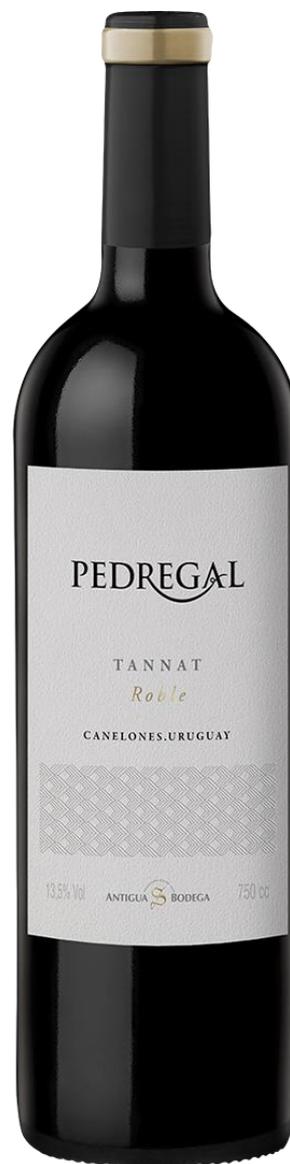
VINHO TINTO PEDREGAL ROBLE TANNAT

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2018
Castas	Tannat 100%
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	6 a 8 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Cordeiro Massas com molhos intensos
Análises	Álcool: 13,27% PH: 3,70 Acidez: 4,92g/l Açúcares totais: 5,30g/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