



CULTURA

Cultura Tannat



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



70% Guaporé e 30% Pinto Bandeira - Serra Gaúcha/RS



Varietal Tannat



70% Guaporé - Safra 2022 / 30% Pinto Bandeira - Safra 2021.



Vinho Fino Tinto Seco.



750 mL / Álcool: 14% v/v de álcool.



Recebimento, desengace e esmagamento. Adição ao tanque que recebe a uva, antes da entrada da fruta no tanque, 1 kg/ton de Carvalho Francês e Americano. Maceração pelicular por 11 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica e pós fermentação. Descuba (separação do líquido das cascas), fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável com aduelas de Carvalho Francês e Americano por 6 meses (vinho 2022) e 8 meses com cubos de Carvalho Francês e Americano (vinho 2021). Corte, filtração e engarrafamento.



6 meses (vinho 2022) e 8 meses (vinho 2021) de Carvalho Francês e Americano.



Coloração profunda rubi de alta intensidade.



Aromas licorosos, frutas negras, com leves nuances de carvalho (café, tostado, chocolate amargo, baunilha) e leves nuances de frutas sobre maturadas.



Possui corpo marcante, acidez em equilíbrio com o álcool e o peso do vinho no paladar, apresentando seu extrato seco em forma de taninos presentes e sedosos. Sua típica adstringência permite este vinho potente acompanhar pratos gordurosos e marcantes.



De 15° a 18°C



Cortes nobres de carne vermelha, cordeiro, cortes suínos, assados em geral, queijos marcantes e com teor de gordura elevado. Pratos estruturados em geral vão acompanhar este vinho.



TENUTA FOPPA & AMBROSI

Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil
tenuta@tenutafa.com.br



tenutafa

Lucas Foppa Ricardo Ambrosi