

## Arbo Tannat

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Bag in Box 3 L/ caixa com 3 unidades

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 12 toneladas. Colheita manual.

**Vinificação vinho base:** uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Maceração em tanques rotativos de aço inox. Após a fermentação alcoólica é realizada a fermentação malolática. O vinho repousa em barricas de carvalho ao longo de 30 dias para que ganhe afinamento através da microoxigenação dos poros da madeira, tornando o vinho mais macio e afável, além de enaltecer seu caráter frutado e agregar sutis notas especiadas. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais.

**Aspecto visual:** coloração púrpura intensa.

**Aspecto olfativo:** chocolate meio amargo, violetas, mirtilo e ameixas negras.

**Aspecto gustativo:** bom corpo e estrutura, com taninos agradavelmente presentes.

**Harmonização:** acompanha carnes vermelhas, em especial com ervas ou molhos marcantes, massas com molhos picantes e queijos duros.



**Variedade:** Tannat

**Teor alcoólico:** 12,5%

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Açúcar residual:** 2,10 g/L

**Ph:** 3,55

