



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Macaw Tannat

Vinho Fino Tinto Demi-Sec

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

**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 e 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 permanece em tanques de aço inox e após é engarrafado.

**Aspecto visual:** cor violeta com reflexos rubi.

**Aspecto olfativo:** aroma de amoras com notas de chocolate e baunilha.

**Aspecto gustativo:** ao paladar concilia sua estrutura média com uma boa densidade.

**Harmonização:** ótimo com a turma assistindo ao jogo do seu time favorito. Harmoniza com carnes vermelhas, massas e risotos com molhos marcantes e queijos picantes.



**Variedade:** 100% Tannat

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

**Teor alcoólico:** 11,5%

**Açúcar residual:** 12 g/L

**Ph:** 3,6

