

# CAVE DO SOL

## TANNAT 2017

Vinho elaborado a partir da Tannat, uva de grande expressão da Campanha Gaúcha, é intenso em todos os sentidos. Seus aromas profundos e envolventes e seus taninos volumosos garantem uma experiência sensorial única, fazendo deste um vinho altamente gastronômico.

### Vinificação

Seleção manual dos cachos, maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 24°C, delestage e pigeage durante 15 dias, fermentação malolática, maturação em barricas de carvalho francês por 8 meses, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.

### Análise sensorial

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi, com reflexos granada.

**Olfato:** Aroma de frutas vermelhas, com notas de ameixa seca, couro e baunilha.

**Paladar:** Taninos volumosos em equilíbrio com a acidez. Retrogosto agradável e prolongado.



 Terroir  
**Campanha Gaúcha**

 Variedade  
**Tannat**

 Teor alcoólico  
**13,5% v/v**

 Tempo de guarda indicado  
**6 a 8 anos**

 Temperatura de serviço para melhor experiência  
**16°C a 18°C**

 Apresentação  
**750ml**

 Harmonização  
**Carne vermelha assada, risoto de costela, queijos de massa dura, charcutaria.**

