



EPIFÂNIA

TANNAT 2017 - 750ml

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Fino Tinto Seco

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Tannat

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13° GL

ELABORAÇÃO: As uvas da espécie *vitis vinífera* Variedade Tannat, após devidamente selecionadas são vinificadas em tinto, utilizando-se o processo tradicional de maceração. A Fermentação do mosto juntamente com a película é realizada com leveduras selecionadas, com os grãos inteiros, em cubas de aço inoxidável. Após a extração de cor pretendida o vinho em fermentação é separado do bagaço. Ao término da fermentação malolática o vinho sofre trasfegas e tem sua maturação em barricas de carvalho francês e americano.

MATURAÇÃO: 6 meses em barricas de carvalho francês e americano

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Vinho de coloração púrpura intensa. O aroma é potente, com notas de frutas vermelhas maduras. Na boca apresenta-se com bastante equilibrado, com leves notas de carvalho que se misturam com os taninos da fruta, tendo final levemente encorpado.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA: Perfeito para acompanhar pratos baseados em carnes vermelhas fortes. Acompanha idealmente churrasco, grelhados, assados condimentados, ou cassoulet.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 a 18°C