

Tannat

Tannat

Safra 2018 - 2020 | 750ml



O Sotterrani Tannat 2018-2020 é o primeiro vinho tinto lançado pela Sotterrani. É um blend de microterroirs distintos, que representam a expressão da casta tannat na Serra Gaúcha. Escolhemos duas safras históricas que se complementam perfeitamente na criação deste vinho complexo e potente.



Vinho fino tinto seco



50% Tannat safra 2018
50% Tannat safra 2020



Serra Gaúcha:
Safra 2018: São Pedro - Bento Gonçalves
Safra 2020: São Virgílio da 6ª Léguas - Caxias do Sul



Lote de 730 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: maturação individual em tanques separados até o corte e engarrafamento em maio de 2022. Posterior maturação em garrafas na cave.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho rubi intensa e profunda.

Aroma: notas varietais como amoras, ameixas secas e cassis.

Paladar: potente, de grande corpo e com taninos aveludados presentes. Ótima persistência no retrogosto.

Álcool: 13,1%

pH: 3,36

Acidez total: 85,9 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS