

PREMIUM

DE LUCCA TANNAT RESERVA 500ML

Tinto



PAÍS
UY

REGIÃO
Canelones

PRODUTOR
Bodega De Lucca

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

DEGUSTAÇÃO

Vinho muito concentrado, típico de um Tannat proveniente de uvas que alcançaram uma prolongada e perfeita maturação. Seus taninos estão bem presentes, mas se mostram aveludados. Predominam aromas de frutas maduras como ameixas e cassis.

TERROIR

Os vinhedos são plantados no meio da colina onde o solo possui uma grande presença de calcário. A densidade da plantação é de cerca de quatro mil plantas por hectare e as plantas são conduzidas em espaldeira. O cultivo é cuidadoso e praticado sob uma produção integrada, com grande respeito ao meio ambiente. As uvas são colhidas no tempo exato, acompanhando a maturação fenólica, acidez, PH e teor de açúcar, e são degustadas no período de maturação.

ELABORAÇÃO

Os cachos são colhidos à mão e colocados em caixas plásticas de 20 kg. Uma vez na vinícola, as uvas são desengaçadas e o suco e as cascas são bombeados para tanques de concreto. A fermentação ocorre a 26°C, seguindo-se uma maceração de cerca de 12 dias. Após a fermentação alcoólica, a fermentação malolática é realizada. 50% do vinho passa cerca de 4 meses em barricas de carvalho francês e é filtrado antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas, massas com molhos condimentados e queijos maduros.

QUANDO BEBER

Pronto para ser consumido.

SAFRA 2011

UVAS

100% Tannat

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira moderada.