

PREMIUM

DE LUCCA TANNAT RESERVA

Tinto



SAFRA 2016

UVAS

100% Tannat

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

PAÍS

UY

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

Bodega De Lucca

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

DEGUSTAÇÃO

Um vinho bastante concentrado, típico de uma uva que alcançou uma maturação prolongada e perfeita. Com taninos aveludados, boa fruta e acidez.

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. Maturado em barricas de carvalho francês de 6 a 8 meses.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho para as mais variadas ocasiões, para acompanhar carnes e massas.