

De Lucca Tannat/Merlot Reserva 2023

Tinto



PAÍS

Uruguai

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO

13,4%

AÇÚCAR

2,6 g/l

ACIDEZ

5,2 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Neste corte, a Merlot aporta complexidade aromática e maciez, enquanto a Tannat entra com a estrutura e os taninos, o que dá longevidade ao vinho. Dentre os aromas, predominam as frutas vermelhas e as ervas aromáticas. No paladar, apresenta taninos redondos e suaves, com frescor agradável e um final persistente.



UVAS

50% Tannat e 50% de Merlot

TERROIR

As uvas provêm de vinhedos sustentáveis, com vinhas de 35 anos de idade. Rendimento: 8 toneladas/hectare para a Tannat e 6,5 toneladas/hectare para a Merlot.

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação em tanques de concreto. Maceração durante a fermentação entre 10 e 12 dias. Após a fermentação alcoólica, ocorre a malolática. O vinho passa 8 meses em barricas de carvalho americano (Tannat) e em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos (Merlot).

HARMONIZAÇÃO

Excelente com carne vermelha e massas.

QUANDO BEBER

Pronto para o consumo