De Lucca Líbero Tannat Reserva 2020

Tinto

PAÍS
Uruguai

REGIÃO
Canelones

PRODUTOR
De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
1,8 g/l	4,7 g/l	3,7

UVAS
95% Tannat, 2,5% Nero D’Avola e 2,5% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

Madeira moderada

DEGUSTAÇÃO
Este vinho mostra a liberdade criativa que permite a Tannat. Quando colhida no seu tempo ótimo de madurez permite a integração de outras variedades, como neste caso a Nero D’Avola e a Sangiovese, resultando em um vinho complexo e único. Com aromas de frutas vermelhas e notas florais, é um vinho elegante , com boa estrutura e taninos suaves.

TERROIR
O vinhedo está localizado no coração da região “El Colorado”. Vinhedos de produção integrada com certificado de sustentáveis. As vinhas de Tannat têm 35 anos, enquanto as de Nero D’Avola e Sangiovese têm 15 anos.

ELABORAÇÃO
Os cachos são colhidos manualmente e colocados em caixas plásticas de 20 kg. A fermentação ocorre em tanques de concreto, com controle de temperatura, sendo todas as variedades fermentadas juntas. Terminada a fermentação, o vinho é trasfegado para barricas de carvalho francês e americano, onde passa 12 meses.

HARMONIZAÇÃO
Acompanha muito bem massas recheadas com molhos, peixes gordos, carnes vermelhas grelhadas, pratos com cordeira e carne de caça. Sirva entre 16 °C e 18 °C.

QUANDO BEBER
Pode ser consumido agora ou guardado por 6 a 8 anos.