

De Lucca Tannat Reserva 2022

Tinto



UVAS

100% Tannat

CARACTERÍSTICAS

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

PAÍS

Uruguai

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

5,1 g/l

PH

3,6

DEGUSTAÇÃO

Vinho com boa concentração de taninos, resultado de uvas de excelente maturação. Com notas de frutas vermelhas maduras, tem taninos macios e bom equilíbrio. Um Tannat elegante e fresco, recomendado para a gastronomia.

TERROIR

Os vinhedos são plantados no meio da colina, onde o solo possui uma grande presença de calcário. O cultivo é cuidadoso e praticado sob uma produção integrada, com certificado de vinhedo sustentável. A idade das vinhas é de 35 anos.

ELABORAÇÃO

Os cachos são colhidos à mão e colocados em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação em tanques de concreto, com temperatura controlada. Terminada a fermentação, o vinho é trasfegado para barricas de carvalho americano por um período de 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes vermelhas, pratos com cordeiro e com especiarias, peixes gordos e queijos.