

## RESERVA TANNAT 2016

Viña Progreso | cód 1737160

Viña Progreso utiliza a mais emblemática casta do Uruguai para talhar este surpreendente tinto que combina o caráter tânico - típico desta uva - com muitas notas de fruta madura, que deixam o vinho macio e convidativo, perfeito para acompanhar churrasco.



<b>Produtor</b>	Viña Progreso
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Progreso - Vinhedos localizados na região de Canelones.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	Tannat
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2016
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	18°C
<b>Vinificação</b>	Maceração a frio em tanques de aço inoxidável entre 4 e 6 dias. Fermentação com controle de temperatura (24°C a 28°C) durante 6 a 8 dias. Fermentação malolática entre 15 e 30 dias em barricas novas e de segundo uso.
<b>Maturação</b>	Permanece entre 9 e 12 meses em barricas novas e de segundo uso.
<b>Corpo</b>	muito encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	de 5 até 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes assadas, churrasco, caça - javali, cervo, massas com molhos fortes, presunto cru, embutidos, queijos de massa dura.