

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.



Produtor	Viña Progreso
País	Uruguai
Região	Progreso - Vinhedos localizados na região de Canelones.
Tipo	Tinto
Uva	Tannat
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	18°C
Vinificação	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.
Maturação	Permanece entre 9 e 12 meses em barricas novas e de segundo uso.
Corpo	muito encorpado
Sugestão de Guarda	de 5 até 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes assadas, churrasco, caça - javali, cervo, massas com molhos fortes, presunto cru, embutidos, queijos de massa dura.