

# UINCI

## REVOLUTION TANNAT SYRAH 2018

Viña Progreso | cód 2243180

<p>Gabriel Pisano combinou a Tannat com a Syrah de modo a suavizar a potência tânica da primeira uva e obter um vinho mais macio, aromático e saboroso. O tinto é muito convidativo, vai ficar perfeito com uma costela assada. Excelente relação qualidade/preço.</p>



<b>Produtor</b>	Viña Progreso
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Progreso - Vinhedos localizados na região de Progreso Village com vinhas entre 10 e 20 anos de idade
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	60% Tannat e 40% Syrah
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2018
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	18°C
<b>Vinificação</b>	Maceração a frio com controle de temperatura (10 a 12°C) em tanques de aço inoxidável entre 4 e 6 dias. Fermentação durante 20 dias (22º a 26°C)
<b>Maturação</b>	Permanece entre 3 e 4 meses em barricas de carvalho francês e americano de segundo uso.
<b>Corpo</b>	Encorpado
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes assadas, carneiro, cordeiro, porco, carnes de caça, casseroles, ensopados de carne, massas com molhos fortes, embutidos, queijo de corpo duro como parmesão.