



CUNA DE PIEDRA TANNAT 2022

Entre solos arenosos e argilosos com abundante cascalho da nossa Fazenda Los Cerros, com muito trabalho durante todo o ano em cada planta, cultivamos esta casta emblemática.

VARIEDADE 100% Tannat

SOLO A Fazenda Los Cerros é determinada pela natureza rochosa das serras, com excelente drenagem, que delimitam a região. As uvas crescem em solo de pedras roladas que, em conjunto com o clima, atingem a maturação perfeita.

COLHEITA Manual. Colhida no final de março.

ENÓLOGOS Michel Rolland - Rodolfo Bartora

ELABORAÇÃO

Tradicional. Seleção de cachos, desengace, fermentação a temperaturas que não ultrapassam os 25 °C, com leveduras selecionadas até atingir um mínimo de açúcar residual. Em seguida, completamos naturalmente a fermentação malolática. 30% deste vinho continua seu envelhecimento por 9 meses em barris de carvalho, onde aceleramos sua maturação e ganha em complexidade. Procedemos à materialização do blend com 70% do vinho elaborado em tulipas de cocchiopesto e ânforas de argila. Estabilização, engarrafamento e 6 meses de maturação em garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É a pura expressão varietal. Com cores vermelhas intensas e nuances azuladas, aromas a frutos vermelhos e pretos, especiado, concentrado na boca, potente, de grande persistência e pós-gosto muito agradável.

HARMONIZAÇÃO

Queijos gordos e picantes, carnes vermelhas grelhadas, até massas com molhos fortes.

DADOS TÉCNICOS Álcool: 13%

POTENCIAL DE GUARDA 7 anos