

Perfetto  
Tannat  
Linha Premium





**TORCELLO**  
VINÍCOLA BOUTIQUE

# Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Tannat




## Linha Premium

 **Uva:** 100% Tannat


 **Cultivo da uva:** Produção restrita a 01 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.


 **Safra:** 2020

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 3.450 garrafas numeradas

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por, no mínimo, 40 minutos para melhor expressão de seus aromas.

## ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino


os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.


6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.


7) Envase.


8) Armazenamento em cave.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

 **Visual:** Vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.

 **Olfativo:** Aroma de frutas negras maduras como amora, mirtilo, cereja e ameixa preta mescladas com sutis toques de baunilha, tostado, chocolate e couro.

 **Gustativo:** No paladar, mostra-se denso, potente, com taninos sedosos e equilibrados, intenso e de longa persistência.

 **Harmonização:** Acompanha bem carnes exóticas, carnes vermelhas, pernil de cordeiro, charcutaria, pratos com molhos condimentados e queijos fortes.