



## *Tannat Roble*

**Produto:** Vinho Tinto Reserva.

**Região de Produção:** J. Suárez - Uruguai

**Uva:** 100 % Tannat

**Álcool:** 13 % vol.

**Temperatura de serviço:** 18 °C.

**Elaboração de cortes:** Colhem-se as uvas de forma manual e no seu grau de maturidade ótima. Realiza-se a fermentação em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada; consegue-se assim uma delicada extração de polifenóis. Após a prensagem do vinho, o mesmo envelhece durante um período de 10 a 12 meses em barris de carvalho principalmente americano.

**Nota de degustação:** O vinho apresenta uma intensa cor vermelho granada, acompanhada por aromas de fruta madura e cristalizada. Na boca fusionam-se o torrado e a baunilha, próprios da sua permanência em barris. Estrutura própria dum Tannat com final prolongado.

**Harmonização:** Perfeito para acompanhar carnes recheadas, cordeiro e queijos de cabra ou ovelha.



V I Ñ A  
**VARELA ZARRANZ**  
VINOS FINOS