

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vallontano Tannat Reserva 2020
<b>Vinícola</b>	Vallontano
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	13,8%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Vallontano** é uma **vinícola boutique** composta por uma equipe de defensores fervorosos do *terroir*, eles acreditam que o vinho é reflexo do solo, do clima e do trato com os vinhedos, fatores que agregam uma identidade única a cada rótulo. **Luís Henrique Zanini**, enólogo responsável, prefere usar técnicas tradicionais ao invés da tecnologia, dessa forma, usufrui da transformação daquilo que a natureza é capaz de prover.

Assim, elaboram-se **vinhos com uma identidade única**, que fogem do padrão e que podem apresentar uma estrutura surpreendente a cada safra. Indo de encontro com essa filosofia, **Vallontano Reserva Tannat** é um varietal que foi elaborado com a ótima vindima de **2018**, de produção limitada a menos de 8000 garrafas. Sua vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada, e a maturação ocorreu por **12 meses em barricas de carvalho francês** de 500 litros.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

em primeiro plano surgem frutas vermelhas e negras maduras, geleia de mirtilo e especiarias adocicadas e picantes (pimenta-síria); em segundo plano surgem deliciosas nuances de couro e caça

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

#### DESCRIÇÃO

nobre, elegante e harmonioso, entrega taninos polidos, alinhados com uma acidez refrescante; de bom corpo, entrega notas frutadas (frescas e maduras) e especiarias adocicadas, e um gostoso fim de boca

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO entrecoste na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort