

# Racconto

TANNAT



Vinho Tinto  
Seco Fino



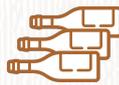
Tannat



Safra  
2018



24 meses  
em Carvalho



12 meses de  
maturação na  
adeça



Campanha  
Gaúcha



2,4 g/l



14 a 16 °C



13,5% vol  
750ml



30 min.

## visão



Vinho de coloração intensa, de rubi a violácea.

## olfato



Aromas intensos de frutas negras e maduras, especiarias e notas bem acentuadas de jabuticaba. Também estão presentes, de uma forma mais intensa que o habitual, os toques de café, tostados e coco, harmonizando com a grande estrutura.

## paladar



Vinho com taninos intensos, acidez agradável, marcante, com um final de boca prolongado, muito exclusivo da variedade.



## harmonização

Pratos intensos, carnes com um toque de gordura maior, queijos fortes e azuis, e se quiser ousar, experimente com um chocolate amargo.



LEIA O QR CODE E ACESSE O  
PRODUTO NA NOSSA  
GALLERIA.



MAXIMO BOSCHI  
*Vini Singolari*

