



TANNAT

O provável berço da uva Tannat é o território entre o sul da França e o País Basco (nordeste da Espanha), conhecido como Pireneus. Seu nome deriva do dialeto da região de Béarn e significa “tostada, bronzeada”, uma provável referência à coloração escura da uva. A uva tannat origina vinhos de cor violácea intensa, ricos em taninos e com acidez bem marcada. Através da técnica de maceração carbônica suavizamos sua carga polifenólica, criando um vinho mais delicado, mantendo a sua cor violeta e aumentando a intensidade aromática, muito marcada pelas notas de frutos negros, especiarias e toques lácteos.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2026
Variedade	Técnica de vinificação
Tannat	Maceração carbônica: 7 dias sob atmosfera de gás carbônico
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
13%	18 a 20°C
Maturação	
Sem passagem por carvalho	
Harmonização	
Churrascos, carnes gordurosas, queijos intensos e charcutaria	

Técnica de maceração carbônica

Nesta técnica de vinificação, o tanque é enchido com os cachos inteiros e colocados sob uma atmosfera de gás carbônico por 7 dias. Nesta fase de maceração carbônica a constituição das bagas é modificada por reações de metabolismo anaeróbio e por difusão, no mosto, da baga, de constituintes dos tecidos sólidos desagregados por anaerobiose.

Durante este período de metabolismo anaeróbio são formadas quantidades pequenas de etanol e a acidez das bagas diminui (diminuição do ácido málico), e esta última alteração é a mais evidente. Desenvolve-se um aroma característico, e a extração de taninos e antocianinas (cor), é mais limitada que na maceração clássica. Após este período o tanque é esvaziado, os cachos são prensados, e o mosto sofre a fermentação alcoólica normal, sem maceração das cascas após a prensagem.

Processo de elaboração

1. Colheita manual dos cachos de vinhedos selecionados;
2. Colocação dos cachos inteiros dentro do tanque por 7 dias em atmosfera carbônica;
3. Prensagem direta das uvas;
4. Fermentação alcoólica do mosto (sem as cascas) com levedura selecionadas a uma temperatura de 18°C ;
5. Trásfega do vinho após a fermentação alcoólica;
6. Estabilização do vinho em tanque de inox;
7. Engarrafamento.

Análise sensorial

Olhar
Coloração vermelho rubi com toque violeta.

Sentir
Notas lácteas misturadas com aroma de frutas vermelhas, com destaque para framboesa.

Saborear
Ótimo volume de boa, com acidez moderada, cremoso e com taninos macios presentes.