****

****

**Tacuabé Tannat Reserva**

**Uvas:** Tannat.
**Safra:** 2015.
**País:** Uruguai.
**Região:** Payssandú –Montevideo.
**Terroir:** Arenoso.
**Álcool:** 13,5% Vol.
**Temperatura de Consumo:** 16° 18°C.
**Amadurecimento:** Vinho elaborado em tanques de inox com amadurecimento por passagem de 12 meses tonéis de carvalho americano.

**Informações sobre o Produtor.**

Estes vinhos são feitos em homenagem aos índios Charrúas que viveram em nosso país até 1830 após a conquista e colonização européias, a população de Charrúa permaneceu nas mãos das autoridades locais e foi praticamente exterminada.

Os últimos quatro charrúas: Vaimaca, Senaque, Guyunusa e Tacuabé foram levados a Paris por François Curel em 1833 para serem exibidos como uma atração de circo até morrerem. Alguns anos atrás, os restos desses nativos finalmente retornaram ao nosso país em homenagem a esses valentes nativos criamos este vinho que apresenta muita força e personalidade. Ideal para servir com carnes vermelhas, assados em geral e pratos de caça. Neste vinho a uva tannat foi elaborada de maneira mais equilibrada, os taninos estão macios, o que nos oferece uma agradável degustação e a harmonização.

**Análise Organoléptica**

**Visão**: Rubi intenso com reflexos púrpura, limpo e brilhante.
**Olfato:** Frutas vermelhas frescas em particular as ameixas e cerejas com notas florais e um toque picante.
**Paladar:** Um vinho elegante, untuoso e de ótima estrutura, seus taninos são marcantes e persistentes e muito agradável no paladar.
**Harmonização:** Ideal para servir com assados em geral, carnes vermelhas e carne de caça.

**PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES**

**GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 -** [**www.galeriadosvinhos.com.br**](http://www.galeriadosvinhos.com.br)
Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| COD: 1162 | EAN:7730900700559 | DUN: 000000000000 | EMB: 12 X 750ML |
| CAIXA: | ALT: | LARG: | COMP: |
| GF: 750ML | ALT: | LARG: | COMP: |
| NCM: | CEST: | CX PL: | PS PL: |