****

**Tacuabé Rose Tannat**

**Uvas:** Tannat 100%
**Safra:** 2019
**País:** Uruguai.
**Região:** Payssandú –Montevideo.
**Terroir:** Solos argilosos calcários, com boa drenagem

**Álcool:** 12,5% Vol.
**Temperatura de Consumo:** 06° 08°C.
**Amadurecimento:** Vinho elaborado em tanques de inox.

**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. Esse é um vinho correspondente em boca aos aromas descritos.

**Análise Organoléptica**

Cor da pele de cebola. Aromas muito intensos de frutas vermelhas, framboesas e cerejas. Na boca é um vinho fresco, muito harmonioso e equilibrado com um final persistente

**Harmonização:** sirva como aperitivo ou acompanhe carnes brancas, paella, ceviches, saladas e peixes.

**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:  |  | DUN: 000000000000 | EMB: 12 X 750ML |
| CAIXA: | ALT: | LARG: | COMP: |
| GF: 750ML | ALT: | LARG: | COMP: |
| NCM: | CEST: | CX PL: | PS PL: |