

Tã Sómente

Tannat Reserva 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO FRANCO-ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Vinho de cor intensa, aroma complexo com notas de frutos pretos, grafite e tabaco. Na boca é estruturado, tânico, com grande equilíbrio e frescura.

Intense color wine, complex aroma with notes of black fruits, grafite and tobacco. In the mouth it is structured, tannic, with great balance and freshness.

Vinificação: Fermentação em lagares de inox com pisa, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinification: Fermentation in stainless steel vats with automatic paddles, with tanning duration depending on the variety; fermentation temperature pf 26° C. Aged in barrels of french oak for 12 months.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinato Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão



15%

Tannat 100%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.7g/L em ácido tartárico

PH: 3.55

Energia/Energy:
364kJ/87kcal (E/100ml)

Deve ser servido à temperatura de 16° C a 18° C, a acompanhar enchidos, plumas de porco preto e queijos amanteigados.

Should be served at a temperature of 16° C a 18° C, to accompany sausages, black pork plums and buttered cheeses.

