



AMITIÉ

Amitié Colheitas Tannat

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. **AMITIÉ COLHEITAS** expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita.

A **Colheita de Verão** é caracterizada pela viticultura tradicional elaborada na Campanha Gaúcha há mais de um século, com uma colheita anual que ocorre entre os meses de janeiro a março em climas temperado, verões quentes e grande amplitude térmica. Um vinho que expressa **a melhor versão do Tannat da Campanha Gaúcha.**

ORIGEM: Santana do Livramento - Campanha

SAFRA: 2020

COLHEITA: 25 de fevereiro de 2020

ALTITUDE: 180m **LATITUDE:** Paralelo 30°

TEOR ALCOÓLICO: 13%

VARIETADES: 100% Tannat

TEMPO DE MATURAÇÃO: 6 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Apresenta coloração vermelho intenso com bordas violáceas. Os aromas são complexos, lembrando frutos vermelhos como mirtilo, amora e ameixa. Em boca é bem estruturado, com taninos redondos e macios e de acidez equilibrada. A passagem por barricas proporcionou um vinho harmônico e delicado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18 °C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de panela, massas, risotos e queijos. Harmoniza com pratos como a feijoada.



DADOS TÉCNICOS

CÓDIGO: 1014

NCM: 22042100

EAN: 7898329411576

DUN: 67898329411578

LASTRO 28 CAIXAS

PALLET 112 CAIXAS:

Endereço: Rua Marques de Souza, 188 Bairro São Francisco - Bento Gonçalves - RS

Site: www.espumantesamitie.com.br / Instagram/Facebook: @espumantesamitie

Telefone: 54 34525241 / What's App: 54 984299620

Email: comercial@espumantesamitie.com.br