

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Familia Bebber BAH Tannat Touriga Nacional 2018
Vinícola	Família Bebber
Safra	2018
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	93% Tannat e 7 % Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



natural



aglomerada



twin top



silicone



screw cap



champagne

TAÇA



bordeaux



borgonha



montrachet



riesling



flute



dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O lançamento de hoje — **BAH** — é uma homenagem óbvia a cultura gaúcha, mas tem uma história curiosa por trás do nome.

Quando as pessoas visitavam a vinícola e provavam o vinho (ainda nas barricas), sempre faziam uso desta famosa interjeição para expressar seus sentimentos em relação ao líquido degustado.

É realmente um tinto muito bem trabalhado, fruto da mescla da Tannat (que responde por 93% do blend), com uma pitada de Touriga Nacional, afinado durante 14 meses em barricas de carvalho. As uvas provêm de solos distintos: parte da Serra Gaúcha e parte da Serra do Sudeste.

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

rubi intenso



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

ameixa vermelha, cereja, especiarias doces e um toque de caramelo



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

tem menos extração que os seus pares, portanto os taninos firmes da Tannat aparecem mais sedosos aqui; a boa acidez lhe garante suculência e também vocação gastronômica, ao passo que o perfil de sabor combina as notas frutadas com ervas finas e nuances de cacau e pimenta



CULINÁRIA

CARNES

● peixe ● crustáceo ● ave ● suíno
● cordeiro ● gado ● caça ● curada

QUEIJOS

● frescos ● moles ● médios ● duros

DA TERRA

● hortaliças ● legumes ● cereais ● cogumelos

AMIDOS

● massas ● risotos ● polenta ● tubérculos

TEMPEROS

● pimentas ● ervas ● especiarias ● aromáticos

DOCES

● oleoginosas ● frutas ● sobremesas ● chocolate

DESCRIÇÃO

parrilla, costela 12 horas, pernil de cordeiro marinado e assado, risoto de linguiça campeira, lasagna alla bolognese, charcutaria e queijos

