

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

TAÇA



Bordeaux

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