

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Foppa & Ambrosi Cultura Tannat 2022
<b>Vinícola</b>	Tenuta Foppa & Ambrosi
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	parte do vinho amadureceu em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Destacamos o delicioso Tannat da linha Cultura, elaborado pela Tenuta Foppa & Ambrosi.

Esta vinícola, fundada em 2019 por Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi no coração do Vale dos Vinhedos, tem quebrado barreiras e conquistado reconhecimento dentro e fora do país.

Em 2021, tornou-se a primeira vinícola brasileira a vinificar no Napa Valley, nos Estados Unidos. Em 2023, foi consagrada como a vinícola brasileira mais bem pontuada por James Suckling e deu um passo importante rumo à Europa, exportando seus vinhos para o continente.

Já em 2024, estreou com força total no guia Descorchados, o mais respeitado da América do Sul, com cinco vinhos acima dos 90 pontos — entre eles, o Cultura Tannat.

Nesta safra 2022, consiste em um varietal elaborado com uvas da Serra Gaúcha e maturado por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. O lote foi limitado a uma produção de apenas 5.200 garrafas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja madura, ameixa e amora silvestre, envoltas por delicadas nuances florais de violetas; no segundo plano, surgem toques elegantes de especiarias, como noz-moscada e cravo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

revela a tipicidade do Tannat gaúcho, com taninos bem polidos e uma acidez equilibrada que promove seu frescor; de bom corpo e persistência, seus sabores refletem fielmente o perfil aromático, proporcionando uma experiência harmônica e de ótima qualidade

#### CARNES



#### QUEIJOS



#### DA TERRA



#### AMIDOS



#### TEMPEROS



#### DOCES





### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort