

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guatambu Rastros do Pampa Tannat 2021
Vinícola	Vinícola Guatambu
Safra	2021
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14.6%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 3 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vitivinicultura data do final do século XIX na **Campanha Gaúcha**, com a chegada de imigrantes espanhóis, que a caminho do Uruguai acabam por fincar raízes na região. Na década de 1970, pesquisadores identificaram uma larga faixa de terra na fronteira do Brasil com o Uruguai vocacionada para o cultivo de uvas viníferas.

A **Estância Guatambu**, por sua vez, foi fundada em **2003**, e desde o primeiro momento contou com a união familiar tanto para a produção de vinhos finos quanto para a administração do negócio.

O **Rastros do Pampa Tannat** já foi agraciado com 93 pontos pelo Guia Descorchados e foi eleito o melhor Tannat brasileiro pela revista Adegas em sua safra 2018.

Em sua nova safra, **2021**, foi muito promissora na região para a Tannat, apresentando em taça expressivo potencial e tipicidade, em um vinho estruturado e concentrado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intensa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas compotadas como morango e groselha, frutas negras frescas como amora, um toque de alcaçuz e leves de chocolate e tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para morango, cereja e amora, bastante redondo, com acidez salivante, taninos marcantes e arredondados; leve tostado com toque abaunilhado

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

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha assada no forno inteira, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



CULINÁRIA