

# BATOVI TANNAT T1 SINGLE VINEYARD

Cerro Chapeu está localizado na formação do solo Batovi chamado dorado, que são solos arenosos vermelhos e profundos característicos de baixa fertilidade, considerado o mais antigo da América do Sul. O lote T1 foi identificado há alguns anos como o melhor Tannat do Cerro Chapéu. Uvas maduras de baixa produção, colhidas manualmente. Vinificado com a mais alta tecnologia em nosso armazém por gravidade e engarrafamento com mínimo manuseio em Cerro Chapeu. O resultado é um vinho sensorialmente complexo, um tannat com taninos elegantes e encorpados.



Rivera - Uruguai



100% Tannat



Uvas fermentadas em tanque aberto afundando o bagaço pelo método tradicional, evitando o bombeamento dos mostos. Então, o primeiro suco é deixado em 30% de novos barris de carvalho (50% de carvalho americano, 50% de francês), onde a fermentação termina.



Envelhece 15 meses em carvalho americano e francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho escuro.



Aroma muito concentrado de frutas vermelhas, ameixas e alcaçuz. O tempo do barril dá complexidade com notas de coco e tabaco fresco.



O paladar tem uma ótima estrutura, com taninos redondos que lhe conferem elegância e longevidade. Um vinho com um corpo mastigável e cujo tempo engarrafado será mais complexo.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal para acompanhar todos os tipos de carnes, queijos maduros e pratos de panela.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,8 g/l

Acidez Total: 4 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO