

FOLKLORE TINTO

80% TANNAT - 20% PETIT MANSENG

Para a linha Folklore, as castas mais adaptadas ao Cerro Chapeu foram escolhidas para fazer os 5 vinhos de vinificações alternativas. Outro ponto que chama atenção são os rótulos, que foram confiados ao artista muralista Nicolás Sánchez, conhecido como Alfalfa. Cada rótulo traz um personagem criado pelo artista inspirado nos animais nativos que habitam os vinhedos do Cerro Chapéu, vestindo roupas tradicionais. Visando o meio ambiente, a linha foi desenvolvida com garrafas mais leves, sem cápsulas e mantendo a inovação que caracteriza a marca.



Rivera - Uruguai



80% Tannat e 20% Petit Manseng



As bagas de Tannat são desengacadas e combinadas com as casacas do Petit Manseng previamente prensado. A fermentação é feita com leveduras autóctones, em tanques de inox, com remontagens periódicas, duas vezes por dia durante seis dias. Finaliza a fermentação em barricas de carvalho de segundo uso, onde estagia ao longo de alguns meses para uma clarificação natural. O Folklore é um vinho com mínima intervenção, não filtrado e com adição de SO2 somente na hora do engarrafamento.



Envelhece em barricas de carvalho de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi brilhantes com bordas violáceas.



Lembra aromas de frutas negras e leve toque de especiarias.



Corpo médio, taninos e acidez muito equilibrados, mantendo o frescor e a elegância a cada gole.



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



Perfeito com carnes magras, queijos semi maduros e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,5 g/l

Acidez Total: 4 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO