

# TAGUA TAGUA GRAN RESERVA BLEND CABERNET SAUVIGNON - SYRAH - NEBBIOLO

Blend é um dos termos utilizados para designar um vinho de corte. A palavra significa 'mistura' e lembra a combinação de duas ou mais castas de uvas feita para a fabricação do vinho. Essa mistura pode ser feita tanto com castas de um mesmo terroir quanto com uvas de diferentes regiões. A ideia dos produtores é fabricar um vinho mais equilibrado e rico em sabores e aromas.



Vale do Maule - Chile



60% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah e 5% Nebbiolo



Fermentação alcoólica entre 27°C a 29°C, para obter melhor calor e estrutura. É completado e complementado com fermentação malolática, o vinho então passa por envelhecimento em barricas francesas do primeiro ao terceiro uso. Uma vez que a mistura está pronta, o vinho é suavemente clarificado e estabilizado a baixas temperaturas, sempre que necessário.



Envelhece 12 a 14 meses em barricas francesas grão fino de primeiro ao terceiro uso.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho escuro com tons violáceos.



No nariz destacam-se notas e tons marcantes de ervas e eucalipto e intensificam-se as sensações de café, baunilha e tabaco.



Na boca apresenta-se como ameixa madura e há algumas notas cítricas interessantes de sua mistura com Nebbiolo, enquanto o Syrah traz equilíbrio e suavidade. Os taninos são firmes, com baixa acidez e um final mais longo.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Ideal para acompanhar carnes de caça, cordeiro, carnes vermelhas assadas; sempre acompanhadas de legumes cozidos e cogumelos variados.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,98 g/l

Acidez Total: 0,50 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO