



AMITIÉ

AMITIÉ COLHEITAS TANNAT

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. AMITIÉ COLHEITAS expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita. A Colheita de Verão é caracterizada pela viticultura tradicional elaborada na Campanha Gaúcha há mais de um século, com uma colheita anual que ocorre entre os meses de janeiro a março em climas temperado, verões quentes e grande amplitude térmica. Um vinho que expressa a melhor versão do Tannat da Campanha Gaúcha.

Origem: Santana do Livramento - Campanha

Safra: 2020

Colheita: 25 de fevereiro de 2020

Altitude: 180m

Latitude: Paralelo 30°

Teor alcoólico: 13%

Variedades: 100% Tannat

Tempo de maturação: 6 meses em barricas de carvalho francês

Notas de degustação: Apresenta coloração vermelho intenso com bordas violáceas. Os aromas são complexos, lembrando frutos vermelhos como mirtilo, amora e ameixa. Em boca é bem estruturado, com taninos redondos e macios e de acidez equilibrada. A passagem por barricas proporcionou um vinho harmônico e delicado.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Harmonização: Carnes vermelhas, carnes de panela, massas, risotos e queijos. Harmoniza com pratos como a feijoada.

Premiações:

- Medalha de Bronze - IWSC Londres



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1014	22042100	7898329411576	67898329411578	28 caixas	112 caixas

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

www.espumantesamitie.com.br

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

comercial@espumantesamitie.com.br

@espumantesamitie

