



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
- Medalha de Ouro - Brazil Wine Challenge 2022



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](http://www.espumantesamitie.com.br)

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

[comercial@espumantesamitie.com.br](mailto:comercial@espumantesamitie.com.br)

@espumantesamitie

