



TOSCANINI

FAMILIA de VINOS desde 1908

CLASSIC

TANNAT ROSÉ

Logo de uma curta maceração de apenas algumas horas, obtemos este vinho de uma atrativa cor rosada puxando a salmão. Ao nariz, parece fresco e muito frutado, sendo que se destacam aromas de framboesa, pera e abacaxi. Na boca, possui um excelente equilíbrio, com uma surpreendente frescura aveludada, sendo de uma acidez muito persistente. Temperatura ideal para servi-lo: entre 10°C e 12°C.



FICHA

Região da produção: Paso Cuello, Uruguai.

Clima: temperado e marítimo, com influência do oceano Atlântico.

Tipo do solo: argila marga, calcário, com boa permeabilidade.

Tipo das uvas: 100% tannat.

Tipo da colheita: manual.

Esmagado: 100%.

Maceração: 15 horas a 9°C.

Fermentação alcoólica: 13 dias a 15° C.

Fermentação malolática: não.

Gradação alcoólica: 12,8 %.

Total da acidez: 3,6 g/l.

Açúcar residual: 1,5 g/l.

pH: 3,4.

DADOS TÉCNICOS

Tipo da garrafa: bordaleza de 750 ml.

Código: EAN 13 – 7730900340106.

Fechamento: tampa de rosca.

Peso garrafa cheia: 1,3 kg.

EMBALAGEM

Acondicionamento: caixa de papelão com 6 unidades.

Código: DUN 14-1773090034107.

Dimensões: 234 x 162 x 315 (mm).

Peso total: 8,250 kg.

Viñedos & Bodega JUAN TOSCANINI E HIJOS S.A.

Ruta 69, Km. 30.500, Canelón Chico, Canelones, Uruguay.

Tel.: (598) 2 368 96 96 / Fax: (598) 2 368 96 79

www.toscaniniwines.com