







DINO DARDANELLI TANNAT E MERLOT

2021

Uva: 65% Tannat, 35% Merlot

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 12%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Família Dardanelli

Enólogo: Federico Barrios

Origem: Las Violetas, Canelones - Uruquai



Notas de Prova: Vinho de corte clássico do Uruguai, a uva Merlot consegue reduzir a carga tânica da Tannat, deixando em evidência taninos doces. Sem barrica, com muitos aromas e sabores a frutas vermelhas, pretas e flores, o vinho tem corpo marcado, mas ainda assim aveludado.



Técnica de Vinificação: Colheita manual de parcelas selecionadas. Desengace manual na adega para seleção dos melhores cachos. A maceração e a fermentação são realizadas a uma temperatura controlada entre 22-24 graus.



Harmonize com: Carnes vermelhas magras, queijos suaves, massas e legumes assados.