



LIBERWINES



DINO DARDANELLI TANNAT

2023

Uva: 100% Tannat

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Gradação Alcoólica: 12,2%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Família Dardanelli

Enólogo: Federico Barrios

Origem: El Colorado,
Canelones - Uruguai



Notas de Prova: Vinho tinto de cor rubi intensa e brilhante. Seu aroma remete a frutas pretas frescas, com notas florais. Sem madeira, tem corpo mais ligeiro e taninos presentes e bem integrados, pouco rústicos.



Técnica de Vinificação: Colheita manual de parcelas selecionadas. Desengace também manual para a melhor seleção dos cachos e bagos. A maceração e fermentação são realizadas a uma temperatura controlada entre 22 e 24 graus celsius.



Harmonize com: Carne vermelha assada, queijos suaves e pratos com legumes.