



LIBERWINES



MUNAY TANNAT

2025

Uva: 100% Tannat

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Munay Wines

Enólogo: Francisco "Paco" Puga

Origem: Cafayate, Argentina



Notas de Prova: Cor rubi intensa com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, com notas de eucalipto, menta e figos. Em boca é macio devido aos taninos maduros, ainda que firmes e intensos. Tem corpo médio-alto, com acidez equilibrada e persistência longa.



Técnica de Vinificação: Maceração pré-fermentativa a frio por 6 dias a 4°C. Fermentação alcoólica por 15 dias. Maceração pós-fermentativa por 10 dias. Fermentação malolática espontânea. Todo esse processo ocorre em barris de carvalho francês.



Harmonize com: Queijos duros e semi-duros, carnes vermelhas grelhadas, cordeiro com especiarias.