



**Cavas do Vale | Lucindo Brandelli**  
**Gran Reserva 2005**  
**Tannat**

**Características:**

→ Vinho de cor vermelho rubi escuro, com reflexos violáceos. Seu aroma mescla frutas e especiarias. Vinho encorpado, vigoroso, harmônico com boa persistência em boca.

**Gastronomia:**

→ Pratos condimentados, carnes exóticas como javali, cabritol, vitelo e massas com molhos fortes, também queijos.

**Serviço:**

→ Deve ser apreciado em taças apropriadas e servido na temperatura de 15° a 18° C.

**Gradação Alcoólica:**

→ 12,9% vol.

**Apresentação:**

→ Garrafa 750ml.

**Terroir**

→ Vale dos Vinhedos.

**Nota do enólogo:**

→ Vinho da excelente safra de 2005. Encorpado, amadeirado e com taninos bastante marcantes, e retrogosto persistente. Um Tannat elaborado com uvas cultivadas no Vale dos Vinhedos. Acompanha bem carnes, carnes de caças, molhos e pratos condimentados.