



**Cavas do Vale
Tannat Reserva 2005**

Características:

→ Vinho de cor vermelho rubi com reflexos violáceos. O seu frutado apresenta frutas vermelhas maduras e especiarias.

Gastronomia:

→ Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas, massas com molhos condimentados e queijos fortes.

Serviço:

→ Deve ser apreciado em taças apropriadas e servido na temperatura de 16° a 20° C.

Gradação Alcoólica:

→ 11,5% 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.