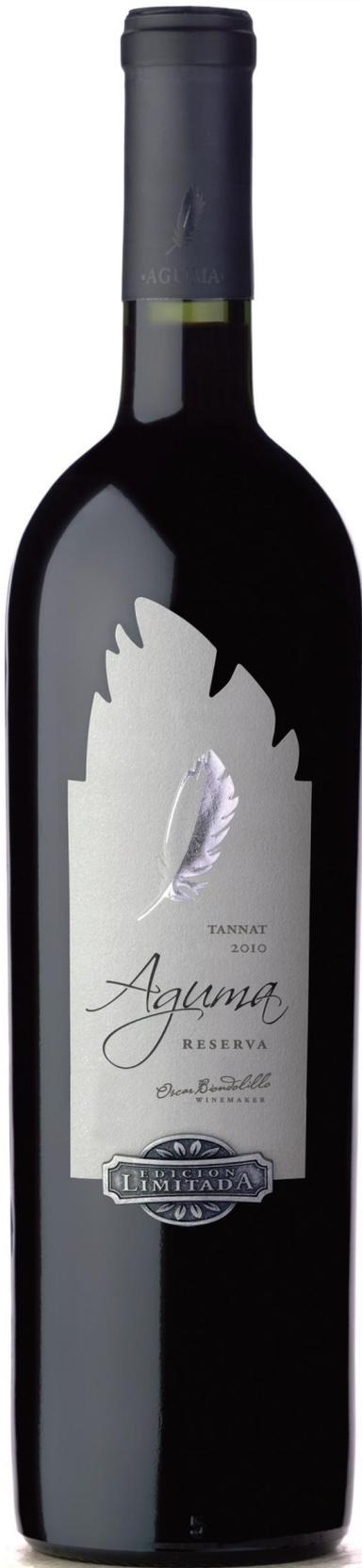


DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Aguma Reserva Tannat

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Tannat

Origem: San Juan - Argentina

Vinhedos: O vinhedo situasse no Valle de Zonda a 800 metros sobre o nível do mar.

Maduração e Vinificação: Em barricas novas de carvalho francês e americano durante 60 dias. Maceração realizada por 23 dias a temperatura de 10°C. Fermentação realizada em 28°C.

Colheita: Colheita manual, realizada no mês de março no período matutino.

Aroma: Predomina o aroma da geléia de frutos negros.

Cor: Vermelho escuro com roxo.

Paladar: De corpo impactante e estrutura formidável, com taninos presentes e persistentes.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 5 a 7 anos.