

# bossa

## Tempranillo

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Colheita manual com alto nível de maturação. Desengace total e vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Períodos de maceração com as cascas que variam de 8 a 15 dias. Fermentação malolática e amadurecimento de 8 meses em madeira.

Terroir	Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)
Variedades	Tempranillo
Tempo de maturação	8 meses em madeira
Produção por hectare	8 toneladas
Temperatura ideal	16 a 18°C
Volume alcoólico	13%

### Visual

De cor rubi e límpido.

### Aroma

Com aromas elegantes de frutas vermelhas e uma leve picância.

### Paladar

Com taninos e acidez equilibrados, apresenta um bom corpo porém sem ser pesado deixando um toque aveludado em boca.

### Harmonização

- Carnes defumadas e grelhadas
- Queijos
- Pratos da culinária mexicana

