



**O número 4, ficou representado pelo vinho Corcéis, Tannat. Percorria o cosmo num carro de fogo ou numa taça gigantesca de incrível velocidade, porque era puxada por Quatro fogosos corcéis: Pírois, Eóo, Éton e Flégon.**

**ORIGEM:** Guaporé – Serra Gaúcha – RS.

**PRODUTO:** Helios Corcéis Tannat.

**SAFRA:** 2013.

**TIPO DE UVA:** 100 % Tannat.

**GRAU ALCOÓLICO:** 13,0%.

**ALTITUDE:** 710 metros.

**CLIMA:** Temperado.

**SOLO:** Profundo, argiloso-arenoso e fértil.

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Tipo “Y”.

**PRODUÇÃO:** 3,0 kg por planta (vinhedos pastoreados por ovelha).

**ÉPOCA DA COLHEITA:** Fevereiro de 2013.

**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos.

**DESENGACE:** Seleção total da uva.

**FERMENTAÇÃO:** Aço inox com controle de T°C.

**MACERAÇÃO:** Longa (3 semanas).

**BARRICA:** 12 meses carvalho francês.

**ENGARRAFADO:** Julho de 2014.

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 2.000 garrafas.

**LOTE:** 01.

**ESTILO:** Vinho tinto concentrado de bom potencial de guarda.

**GASTRONOMIA:** Este vinho concentrado e vigoroso exige uma guarda longa para se civilizar. A companhia perfeita para ele são os pratos elaborados a partir da carne de cordeiro, parecem ter nascido um para o outro. Podemos sugerir também carnes e aves fortes e gordas, queijos gordos bem curados e caças de pena e pelo, com a idade o vinho desenvolve perfumes de caça. Temperatura e serviço entre 17 e 18°C.

**DESCRIÇÃO:**

**VISUAL:** Vermelho púrpura de boa intensidade.

**NARIZ:** Maduro e selvagem, exala perfumes de framboesa, de frutas pretas, caças, terra, especiarias fortes, vegetação rasteira, trufa, tostado que se tornam complexos e transcendem a idade.

**BOCA:** Concentrado e vigoroso no paladar, a textura tânica e o teor alcoólico do vinho garantem boa consistência e persistência, boa evolução.