VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alto de La Ballena Tannat-Merlot-Cabernet Franc 2012
Vinícola	Alto de La Ballena
Safra	2012
País	Uruguai
Região	Maldonado
Tipo	tinto
Castas	50% Tannat 35% Merlot 15% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	a Tannat maturou por 6 meses em carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada à uma pequena distância de Punta Del Este, a Alto de La Ballena é uma das bodegas uruguaias que mais vêm se destacando nos últimos anos. Adotou com maestria o conceito de vinícola boutique, prezando por uma elevada qualidade em sua produção super limitada, o que lhe rendeu elogios em publicações como Forbes e New York Times. O terroir é peculiar: o solo é pedregoso, os vinhedos sofrem forte influência marítima e o clima tem grande amplitude térmica - todas as condições que favorecem uma plena maturação das uvas. Tudo isso ocorre sob o olhar atento de Alvaro Lorenzo, vinicultor simples e carismático (tivemos o prazer de ter conhecido pessoalmente), que enxerga na sua propriedade a realização de um sonho. Este delicioso blend da famosa Tannat (principal uva no Uruguai), com a tradicional Merlot e a surpreendente Cabernet Franc apresenta aromas de violetas, frutas passificadas como figo e ameixa, além de notas de alcaçuz e café. No palato desenvolve sabores de chocolate e cereja negra, emoldurados por taninos maduros e em bom volume, com ótima acidez e longo final de boca. De perfil gastronômico, vai acompanhar bem as carnes de caça, queijos duros e massas de sabor intenso (como um ravioli ao ragu de linguiça).

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: violetas, frutas passificadas como figo e ameixa, com notas de alcaçuz e café

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: desenvolve sabores de chocolate e cereja negra, emoldurados por taninos maduros e em bom volume, com ótima acidez e longo final de boca

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO