

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Berkano Uruz Tannat 2021
Vinícola	Berkano Premium Wines
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Guaporé
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pts Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Berkano Premium Wines é uma novidade no cenário vinícola brasileiro. Foi fundada em 2020, visando elaborar vinhos com personalidade, que demonstram a essência da Serra Gaúcha.

O nome Berkano foi escolhido pelo significado de renovação contínua da vida, assim como ocorre com as videiras, que anualmente estão predispostas a um novo ciclo.

Como vinícola *boutique*, são elaborados exemplares em lotes muito limitados, usualmente, não superiores as 1000 garrafas cada.

No Uruz 2021, tem se um varietal de Tannat elaborado com uvas advindas de colheita manual, realizada nas primeiras horas da manhã, em vinhedos conduzidos em espaldeira na cidade de Guaporé. As vinhas encontram-se sobre um solo basáltico, originado do arrefecimento das lavas vulcânicas de milhares de anos.

O resultado surpreendente arrematou 93 pontos no Wines os Brazil Awards 2024.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cassis, cereja), floral de violetas, gramíneas e especiarias como noz-moscada e cravo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos de grão fino, acidez suculenta e um bom corpo; tem boa intensidade e persistência, destacando a fruta primária no palato, que permanece em seu final

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

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort



CULINÁRIA