

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Carrau Cepas Nobles Chardonnay 2021
Vinícola	Bodegas Carrau
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adegas (Best Buy)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os Carrau perduram séculos de saber enológico, isso desde a Espanha, antes mesmo de os primeiros imigrantes da família aportarem no Uruguai. Uma tradição passada desde 1752 de pai para filho, que ininterruptamente, já formou 10 gerações de enólogos. A Bodegas Carrau foi fundada em 1976, após finalizados os anos de sociedade dos Carrau com a Bodega Santa Rosa, e representa um dos maiores saltos na qualidade dos vinhos uruguaios na época, inclusive, o empreendimento foi declarado como de Interesse Nacional do governo, em razão da ampla divulgação do país no exterior. Todos os exemplares elaborados têm origem na região de Canelones, no famigerado vinhedo Las Violetas. Por meio da linha Cepas Nobles, a vinícola elabora vinhos totalmente varietais, que evidenciam puramente as características das mais notáveis cepas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas como limão-siciliano, frutas tropicais frescas, como abacaxi e banana, além de uma nota de melão e um fundo mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e equilibrado, tem acidez suculenta, corpo mediano e boa consistência de sabores; as notas de frutas cítricas e tropicais se destacam, deixando um delicioso e persistente frescor

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA