

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Carrau Gran Reserva Petit Manseng 2020
Vinícola	Bodegas Carrau
Safra	2020
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	branco
Castas	100% Petit Manseng
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	fermentado e maturado em carvalho francês por 10 meses
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Petit Manseng!

Se você ainda não provou algum vinho desta uva, está perdendo tempo.

Especula-se que a Petit Manseng seja originária do sudoeste francês, onde reina absoluta na denominação Jurançon. De cachos frouxos e pequenos, grãos também pequenos e pele grossa, a variedade brota cedo e necessita de tempo para atingir seu perfeito estado de maturação. Bastante resistente a fungos (inclusive à podridão nobre), pode ser deixada no vinhedo para ser colhida sobremadura, ainda assim mantendo um alto nível de acidez e, também, de açúcar. Tais peculiaridades fazem com que ela seja bastante utilizada na elaboração de vinhos *late harvest* de alta gama.

Porém, também atinge alto padrão quando colhida em seu ponto ideal de maturação, originando magníficos e refrescantes exemplares. Dentro da família Manseng, é considerada a de maior qualidade.

Sua história no Uruguai começa junto com a, agora icônica, Tannat. Ambas foram trazidas ao país na década de 1870 pelos colonizadores bascos.

Obviamente, sabemos que a Tannat foi a escolhida para a ampliação da área cultivada. Mesmo assim, existem diversos produtores que possuem alguns vinhedos de Petit Manseng, dentre eles a tradicionalíssima Bodegas Carrau.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado claro e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e, principalmente, tropicais, como pêssego, abacaxi, damasco e carambola, acompanhadas de notas de chocolate branco, baunilha, mel e toques picantes, florais e tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impressionante intensidade, com bom corpo, aliando cremosidade e uma impecável e salivante acidez. No sabor, destacam-se as nuances frutadas, de mel e tostadas

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA

Os Carrau chegaram ao Uruguai em 1930. Porém, a história no mundo do vinho teve início na Espanha no longínquo ano de 1680 com o casamento de Jaime Carrau e Margarita Ysern. Com o conhecimento passado de geração em geração, a família recém-chegada no território uruguaio tornou-se sócia da Bodega Santa Rosa. Foi somente em 1976 que a família fundou sua própria vinícola, sendo pioneira na elaboração de vinhos finos e no foco na exportação.

Com a chegada de novas gerações, a empresa acabou sendo dividida, com os vinhos da marca Carrau permanecendo com a Bodegas Carrau e os vinhos da marca Ysern com a Bodega Cerro Chapeu.

Localizada no departamento de Canelones, a poucos quilômetros da capital Montevideú, a empresa cultiva grande parte de seus vinhedos nos solos de argila e cal da região de Las Violetas – terroir que abriga as vinhas de Petit Manseng da empresa.

O Bodegas Carrau Petit Manseng pertence à linha mais nobre da vinícola, a Gran Reserva! Tudo é realizado meticulosamente: baixo rendimento no vinhedo; colheita seletiva e manual realizada no ponto ideal de maturação fisiológica; vinificação criteriosa a baixa temperatura em barricas de carvalho francês de 300 litros com bâtonnages regulares e posterior amadurecimento de 10 meses.