

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Carrau Tannat-Cabernet Gran Reserva 2018
Vinícola	Bodegas Carrau
Safra	2018
País	Uruguai
Região	Canelones
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De origem espanhola, os Carrau chegaram ao Uruguai em 1930, quando a viticultura ainda era pouco desenvolvida no país. Trazendo em sua bagagem toda a *expertise* adquirida no Velho Mundo, a família passou a integrar, em sociedade, a Bodega Santa Rosa, experienciando nos anos seguintes um crescimento vertiginoso.

Mas foi em 1975 que a família montou sua própria vinícola, recorrendo a uma estratégia muito inovadora para a época: as **exportações**. Neste quesito, **foi pioneira no Uruguai**, além de ser a primeira empresa a produzir vinhos finos, diferenciando-os dos exemplares que até então eram postos em garrações. Além disso, a Bodegas Carrau elegeu a qualidade frente a quantidade, fato alegado pelas palavras do próprio Javier Carrau:

"Nosso interesse não é ir a grandes supermercados, mas a restaurantes, hotéis e lojas."

Até os dias atuais, a bodega elabora grande parte de seus vinhos com uvas colhidas na região **Las Violetas**, a poucos quilômetros de Montevideú, no departamento de **Canelones**. De lá saem os mais típicos exemplares de Tannat que se pode ter, aqueles de estilo austero, mas também não pode deixar de ser dito que Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc demonstram grande potencial neste solo de argila e cal.

A elaboração deste **corte 50% Tannat, 30% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc** contemplou as etapas de vinificação em tanques de aço inoxidável e maturação de **18 meses em barricas de carvalho francês**. As três castas foram vinificadas separadamente, sendo o *assemblage* realizado

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

amplo, abre aromas de frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como framboesa, ameixa, cereja, cassis; especiado, revela toques de noz-moscada, baunilha e pimenta-do-reino; com nuances florais em segundo plano

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, com acidez crocante, taninos finos e polidos, e um saboroso fim de boca; as frutas frescas se destacam, seguidas pelas deliciosas notas especiadas e um toque untuoso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã

