

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Carrau Tannat de Reserva 2023
Vinícola	Bodegas Carrau
Safra	2023
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados 90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com dez gerações ininterruptas de enólogos, a Família Carrau consolidou-se como um dos nomes mais prestigiados do Uruguai.

Ao longo de sua trajetória, a vinícola deu protagonismo à casta símbolo do país, a Tannat, interpretada em diferentes estilos. Aliás, o Juan Carrau Reserva ocupa um lugar especial na história por ser o primeiro Tannat Reserva do Uruguai.

Após 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês e americano, revela equilíbrio entre fruta, estrutura e complexidade.

É um exemplar tão excepcional em sua faixa de preço, que foi profundamente elogiado por Patricio Tapia no Guia Descorchados de 2025:

"Este é um dos nossos tannats favoritos no Uruguai, e isso foi antes mesmo de todos aqueles exemplares atlânticos aparecerem no leste. Para nós, o Juan Carrau Tannat de Reserva é o Tannat clássico de Canelones. De solos argilosos e calcários, um tinto austero, quase monástico, que oferece mais do que fruta – uma estrutura firme e penetrante. Os taninos são como agulhas e os sabores de frutas pretas e vermelhas, juntamente com notas de flores e ervas, marcam um Tannat bem tradicional."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
púrpura profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como ameixa, mirtilo, amora e jabuticaba, pimenta-preta e nuances tostadas e abaunilhadas, ervas de quintal



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
estrutura firme e lapidada, taninos polidos, acidez no ponto; destaque para carga de fruta, especiarias e um ótimo fim de boca, persistente e gastronômico



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
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