

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bouza Tannat 2018
Vinícola	Bodega Bouza
Safra	2018
País	Uruguai
Região	Montevideo
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	16%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pense em um vinho com tudo lá em cima. Taninos carnudos, acidez salivante, fruta super concentrada, doses generosas de madeira e 16% de álcool. Pela descrição parece que o degustador está prestes a ser atingido por um cruzado do Mike Tyson...

Mas felizmente estes punhos de ferro usam luvas de veludo. Toda a abundância dos elementos que constroem o vinho encontra paralelo no equilíbrio geral do conjunto.

A fruta, juntamente com a acidez (que agrega frescor), moderam o álcool (em nenhum momento ele se sobressai). Os taninos são super maduros, e também são balanceados pela fruta. Os 18 meses em carvalho não dominam nem aroma, nem palato. Tudo encontra seu momento para brilhar, como em uma afinada banda de jazz.

Palmas para a incrível **Bodega Bouza**, que entrega aqui um **Tannat de origem**, com a essência da casta no Uruguai.

Elaborado com uvas dos vinhedos *Las Violetase Melilla* - ambos plantados em solos argilo-calcários - é fruto de uma vinificação diligente, que contempla colheita e seleção manual dos grãos, fermentação em recipientes que mesclam aço inox, concreto e carvalho, e posterior amadurecimento em barricas francesas e americanas.

Um tinto produzido em pequena escala, que definitivamente nasceu para brilhar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

ameixa preta, amora madura, figo turco, alcaçuz negro e violetas ganham nuances defumadas e tostadas da madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, porém harmoniosamente equilibrado, com taninos maduros e carnudos, acidez salivante e uma explosão de frutas negras maduras, amparada por gostosos toques de cacau e toffee

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



CULINÁRIA

