

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bouza Tannat 2019
Vinícola	Bodega Bouza
Safra	2019
País	Uruguai
Região	Montevideo
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pense em um vinho <u>com tudo lá em cima</u>. Taninos carnudos, acidez salivante, fruta super concentrada, doses generosas de madeira e 14.5% 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 16 meses em carvalho não dominam nem aroma, nem palato. Tudo encontra seu momento para brilhar, como em um afinado quinteto 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 Violetas e 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas maduras como cassis e amora negra ganham contornos de alcaçuz, caixa de charuto e couro



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, porém harmoniosamente equilibrado, com taninos maduros e carnudos, acidez salivante e uma grande concentração de fruta, onde se destacam as notas de figo turco e ameixa, amparadas por toques de cacau, tostado 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