VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bouza Tannat 2021
Vinícola	Bodega Bouza
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Canelones e Montevideo
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2036
Decanter	120-180 minutos
Premiações	92 pts Descorchados | 92 pts Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Estamos falando do fantástico **Bouza Tannat,** uma das **referências da vitivinicultura uruguaia!**

Vamos lembrar dele?

Ele é um vinho fantástico, potente, saboroso, típico... enfim, são inúmeros adjetivos que poderíamos citar, porém o fundamental é que ele é resultado de uma soma, aparentemente simples, mas que poucos atingem: **produtor extraordinariamente competente e reputado + *terroir* de excelência + matéria-prima impecável!**

A **Bodega Bouza** é um pequeno empreendimento familiar iniciado no ano de 2002. Tem como filosofia a **elaboração de pequenos lotes visando sempre atingir um mais alto nível de qualidade possível.** Alguns pontos de destaque: todas as uvas são provenientes de vinhedos próprios; a colheita é sempre realizada em período noturno e exclusivamente manual; apenas os melhores cachos são colhidos e colocados em mesa seletora, onde é realizada uma criteriosa triagem dos grãos.

O **Bouza Tannat** é elaborado com uvas provenientes de dois vinhedos: **Las Violetas,** a 35km do mar, e **Melilla,** a menos de 10km do mar, ambos caracterizados pelo **solo franco-argiloso, com alta presença de calcário.** A vinificação é criteriosa, realizada sob o olhar atento de **Eduardo Boido,** considerado um dos melhores enólogos uruguaios. A fermentação alcoólica é realizada com leveduras selecionadas em diferentes recipientes: aço inox, concreto e carvalho. Findada, o vinho é transferido por gravidade para **barricas de carvalho, francesas e americanas,** para a realização da malolática e um **amadurecimento de 16 meses.** Enfim, o vinho é engarrafado sem filtração.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, principalmente maduras, em primeiro plano, sendo seguidas por notas de chocolate meio amargo, café, baunilha, alcaçuz e zimbro, finalizando com gostosas nuances amadeiradas, terrosas, minerais e defumadas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: potente e musculoso, com uma invejável estrutura construída pelo ótimo equilíbrio entre taninos carnudos e presentes e uma acidez extremamente viva e salivante. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o fina de boca é gostoso e de ótima persistência

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