

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 Adegas

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

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

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

oleaginosas 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