

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Antiga Taffarel Tannat 2019
Vinícola	Cave Antiga
Safra	2019
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cave Antiga é uma jovem vinícola localizada em Farroupilha, na Serra Gaúcha. Fundada em 1998 pelo enólogo João Carlos Taffarel, é afamada pelos seus vinhos espumantes, em especial o Moscatel, vinho ícone da cidade onde está instalada. Além de vinhedos na cidade de Cotiporã, a vinícola explora as mais prolíferas regiões do país, como Pinheiro Machado, na Serra do Sudeste, Santana do Livramento, na Campanha, e Urubici, na Serra Catarinense.

Taffarel, vinho 100% Tannat, foi elaborado com uvas provenientes dos pampas gaúchos, em Santana do Livramento. Próximo ao paralelo 31°, a região oferece uma das maturações mais confiáveis as uvas no país. Os invernos frios e verões quentes, com temperaturas que podem ultrapassar 40 °C, produzem frutos concentrados, contando com o aporte de um solo arenoso e basáltico de cor avermelhada. A cidade fica na fronteira com o Uruguai e compartilha características pericidas com o *terroir* do país vizinho.

Elaborado na safra de 2019, através da *expertise* do enólogo Cristhian Ferrari Ambrosi, este austero exemplar estagiou durante 12 meses em carvalho francês e mostra-se como um grande representante de seu *terroir*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres maduras (amora, ameixa, mirtilo), pimenta-preta, chocolate ao leite, além de toques herbáceos, de noz-moscada e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e harmonioso, seus taninos são austeros, mas bem polidos e alinhados com seu volume em boca; a acidez é suculenta e o final longo, com deliciosas notas que remetem as frutas e a madeira

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort