

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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. <br />Taffarel, vinho 100% Tannat, foi elaborado com uvas provenientes dos pampas gaúchos, em Santana do Livramento. Próximo ao paralelo 31º, 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 <em>terroir </em>do país vizinho. <br />Elaborado na safra de 2019, através da <em>expertise </em>do enólogo Cristhian Ferrari Ambrosi, este austero exemplar estagiou durante 12 meses em carvalho francês e mostra-se como um grande representante de seu <em>terroir</em>.

## 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