

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro Chapeu 1752 Gran Tradición Petit Manseng-Viognier 2020
Vinícola	Bodega Cerro Chapeu
Safra	2020
País	Uruguai
Região	Montevideo
Tipo	branco
Castas	Petit Manseng e Viognier
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	fermentação e estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	
Decanter	-
Premiações	93 pts Tim Atkin 92 pts Revista Adega (Best Buy)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Francisco Carrau, Doutor em Química, Leveduras e Aromas para vinho, criou este exemplar a partir de um programa de Investigação e Desenvolvimento.

Este mago da química enológica visava obter um vinho branco muito mais complexo, por isso, teve a brilhante ideia de vinificar a Petit Manseng com uma pequena fatia de Viognier.

A fermentação - que na bodega Cerro Chapéu são feitas com leveduras autóctones - visava aumentar a biodiversidade de microrganismos, para obter um resultado amplo e singular.

Feito com 90% de Petit Manseng e 10% de Viognier, este blend foi elaborado com uvas da região de Montevideu. Elas viajaram durante a noite por cerca de 500 km até chegarem a adega, na fronteira com o Brasil. A elaboração ocorreu com os preceitos de mínima intervenção clássicos desta vinícola, incluindo processos que utilizam somente a gravidade. A fermentação já se deu dentro de barricas, onde o vinho permaneceu por 6 meses, contemplando battonages periódicos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas e tropicais que dão o tom, com predominância de manga, pêssego, abacaxi, carambola e laranja cristalizada, além de toques de grama recém-cortada e amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é incrivelmente encorpado, mostrando uma textura cremosa e acidez muito salivante; suas frutas tropicais aparecem bem marcadas, em meio a notas de baunilha e amêndoas magnificamente integradas ao conjunto

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

robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões