

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro Chapeu Folklore Carbonica 2022
Vinícola	Bodega Cerro Chapeu
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Rivera
Tipo	tinto
Castas	100% Arinarnoa
Teor Alcoólico	13,2%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	91 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Cerro Chapeu foi um projeto pioneiro na América do Sul. Na década de 1970, Francisco Carrau Pujol (Quico) e a Universidade da Califórnia em Davis iniciaram a procura por um terroir onde pudessem plantar videiras livres de vírus. Santana do Livramento, no Brasil, bem como sua cidade irmã Rivera, no Uruguai, foram os locais apontados como muito prósperos para o projeto.

Em Rivera, na microrregião de Cerro Chapeu, a família Carrau se deparou com uma propriedade capaz de atender prontamente os seus objetivos. Em meio ao pampa, encontrou-se um solo basáltico e arenoso de cor avermelhada, caracterizado pela baixa fertilidade, além de uma geografia com ondulações suaves, que garantem uma boa drenagem do terreno.

A família cultiva vinhedos na área desde 1975, mas a adega, construída no interior de uma colina, foi concluída apenas em 1997. Ela foi projetada para processos de mínima intervenção, sendo todas as etapas conduzidas pela gravidade.

Hoje, a bodega é capitaneada pelo filho de Quico, Francisco Carrau, um enólogo que se destaca pelo profundo conhecimento químico e analítico, o qual utiliza a seu favor para obter o Folklore Carbónica.

Trata-se de um varietal de Arinarnoa que passou por maceração carbônica (em tanques fechados) durante 10 dias. A fermentação ocorre com leveduras autóctones e o vinho não passa por filtração, clarificação ou adição de SO₂.

Vale ressaltar que a linha Folklore foi criada em parceria com a organização Ambá, que visa a regeneração e preservação da fauna uruguaia. Nela, são evidenciados animais em caráter de extinção. Neste rótulo, o artista Nicolás Sanchez ilustra o veado-campeiro.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (mirtilo, ameixa), anis-estrelado, bala de funcho, folha de tomate



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto e equilibrado, tem taninos polidos e consistentes, acidez suculenta e sabores bastante intensos; destacam-se as notas de mirtilo e ameixa, com toques minerais e 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