

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Cerro Chapeu Folklore Carbonica 2022 |
| <b>Vinícola</b>               | Bodega Cerro Chapeu                  |
| <b>Safra</b>                  | 2022                                 |
| <b>País</b>                   | Uruguai                              |
| <b>Região</b>                 | Rivera                               |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                                |
| <b>Castas</b>                 | 100% Arinarnoa                       |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13,2%                                |
| <b>Maturação</b>              | sem passagem por madeira             |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C                           |
| <b>Guarda</b>                 |                                      |
| <b>Decanter</b>               |                                      |
| <b>Premiações</b>             | 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 pudesse 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 Carbónico. 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 SO<sub>2</sub>. 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    | INTENSIDADE  | púrpura intenso  |
|                   | EVOLUÇÃO     | baixa  alta  |
| Análise olfativa  | DESCRÍÇÃO    | primário  terciário  |
|                   | INTENSIDADE  | frutas negras frescas e maduras (mirtilo, ameixa), anis-estrelado, bala de funcho, folha de tomate   |
|                   | DOÇURA       | seco  doce   |
|                   | ACIDEZ       | baixa  alta  |
|                   | TANINO       | baixa  alta  |
| Análise gustativa | CORPO        | leve  encorpado  |
|                   | PERSISTÊNCIA | curta  longa   |
|                   | DESCRÍÇÃO    | robusto e equilibrado, tem taninos polidos e consistentes, acidez succulenta 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  |

DESCRÍÇÃO 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