

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro del Toro Tannat 2021
Vinícola	Bodega Cerro del Toro
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Piriápolis
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pts Descorchados

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tannat é a casta símbolo do Uruguai, e ao longo dos anos já degustamos diversos exemplares aqui na VinumDay. Este é um varietal que enfatizamos: vale muito a pena conhecer.

O Cerro del Toro Tannat 2021 nasce no balneário de Piriápolis, na região de Maldonado, no litoral uruguaio. As videiras estão plantadas nas encostas do Cerro del Toro, a cerca de 2 km do Oceano Atlântico, onde a influência marítima ajuda a moderar as temperaturas e favorece uma maturação equilibrada das uvas.

Nesse ambiente de solos rochosos e brisas constantes vindas do mar, a Tannat — originária do sudoeste da França — encontrou condições ideais para desenvolver um caráter próprio.

Sem passagem por carvalho, este vinho revela com clareza o perfil clássico da variedade — e também o quão bem ela se adaptou à costa atlântica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, como mirtilo, ameixa e cereja, combinados a um caráter que oscila entre o fresco e o maduro, acompanhado por delicados toques florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sabores profundos e persistentes, sustentados pelos taninos intensos e marcantes, aliados a uma sensação de corpo generoso, equilibrada pela acidez suculenta proporcionada pelo terroir local

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, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã